Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

À Cadenet, la Bastide du Laval valorise tous ses déchets oléicoles



Lorsque Léo Coupat a repris le domaine de ses parents, la Bastide du Laval, situé à Cadenet, en 2020, il avait un projet en tête : développer les activités de l'entreprise en créant des coproduits à partir des déchets oléicoles. Un projet qu'il devait initialement présenter au salon Med'Agri, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, auquel il n'ira finalement pas, la récolte d'olives commençant prochainement. Mais Léo Coupat souhaite tout de même interpeller les professionnels qui pourraient être intéressés par ses coproduits.

Lorsque les parents de Léo Coupat ont créé la Bastide du Laval à Cadenet, au cœur du Parc naturel régional du Luberon, et qu'ils y ont planté 4 000 oliviers entre 1998 et 2004, ils n'avaient qu'une ambition : délivrer la meilleure huile d'olive possible d'un point de vue aromatique. « On savait qu'on ne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

pourrait jamais faire des volumes astronomiques, mais dans la région, grâce au terroir et aux diverses variétés, on peut faire des huiles qui ont énormément de goût, des huiles très aromatiques », explique Léo, aujourd'hui à la tête du domaine. Les huiles de la Bastide du Laval ont d'ailleurs eu la reconnaissance des concours et de nombreux chefs étoilés ces dernières années.

> « Depuis que j'ai repris l'entreprise, nous n'avons pas eu que des bonnes récoltes, il a donc fallu réfléchir à comment se diversifier et à trouver un moyen de tout utiliser tout dans l'olive. »
>
> *Léo Coupat*

En 2020, Léo rachète l'entreprise à ses parents, afin de les laisser se reposer, mais aussi pour la développer. « Il a fallu qu'on se développe d'un point de vue commercial parce que nos oliviers n'ont plus du tout suffit », ajoute-t-il. Aujourd'hui, la famille Coupat forme les apporteurs locaux et rachète leurs olives, ce qui a considérablement développé la production du domaine. « Maintenant, on a assez d'huile pour satisfaire toutes nos ambitions commerciales sans jamais renier sur la qualité », poursuit le gérant. À cela s'ajoute désormais un projet : faire des coproduits.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Léo Coupat, propriétaire de la Bastide du Laval. ©Bastide du Laval

Valoriser les déchets oléicoles

« Le coproduit, c'est tout simplement les déchets agricoles qui découlent de la production de l'huile d'olive », explique Léo Coupat. Lorsque la Bastide réceptionne plusieurs centaines de kilos d'olives, il n'y a que 20% qui en sont exploités afin de faire de l'huile. Le reste, c'est-à-dire le noyau et la pâte d'olive, est considéré comme du déchet. Jusqu'à maintenant, pour beaucoup de moulins, ces déchets étaient soit épendus dans les champs, soit stockés. La Bastide du Laval, elle, donnait ses déchets à des centrales de biogaz. Une configuration que l'entreprise vauclusienne souhaite changer.

> « Je n'ai rien inventé, ce sont des choses qui se font déjà en Italie et au Maghreb depuis très longtemps. »
>
> *Léo Coupat*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

« Pour la toute première fois cette saison, on va être le premier moulin en France à recycler et valoriser tous nos déchets oléicoles séparément », affirme Léo. Grâce à l'investissement d'une installation qui va faire une deuxième extraction d'huile d'olive à chaud, La Bastide du Laval va pouvoir récupérer 1 à 2% d'huile d'olive en plus. Une huile qui devrait être aussi bonne pour la santé, mais plus doux d'un point de vue gustatif et plus faible en termes d'arôme. « Cette huile pourra tout à fait servir à l'industrie agroalimentaire, aux boulangers, etc, qui veulent une huile d'olive française à un coût moindre », développe Léo.

Le noyau d'olive pour se réchauffer

Un autre élément majeur de l'olive, c'est son noyau. « On sort presque 33% de noyau à chaque récolte, qui représente à lui tout seul 25 à 30% du poids de l'olive », explique le gérant de la Bastide du Laval. Ces noyaux pourraient bien servir à chauffer les habitations à l'avenir. En effet, ils seraient 20 à 30% plus calorifiques que le bois. « On a installé une chaudière biomasse qui fonctionne aux noyaux d'olive, ajoute Léo. Et on essaie de convaincre tous nos voisins, tous nos concitoyens locaux de passer le cap eux aussi. »

Le chauffage aux noyaux d'olives devraient permettre à certains de diviser quasiment par deux leur facture de chauffage. En effet, la Bastide du Laval les vend 10 à 20% moins cher que le granulé de bois. Un avantage non négligeable en ces périodes où le pouvoir d'achat est fragile pour beaucoup. « Ça prend un peu de temps à convaincre, surtout les fabricants de chaudière d'homologuer leur machine pour le noyau d'olive, se désole le Vauclusien. Donc ça, ça va être le combat d'une vie et j'espère le remporter dans pas trop longtemps ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Si la Bastide du Laval récolte 750 kilos d'olive, il reste presque autant de kilos de déchets une fois l'huile extraite.©Bastide du Laval

La pâte d'olive, un déchet aux déclinaisons multiples

Une fois l'huile et le noyau retirés, il reste la pâte d'olive, ce qu'on appelle la matière sèche, c'est-à-dire la pulpe d'olive qu'il reste. En ce qui la concerne, les possibilités sont nombreuses.

« On peut en faire de l'engrais, de la nourriture animale, ou même un coproduit pour la cosmétique, pour les crèmes, explique Léo. Je n'ai toujours pas très bien trouvé où je veux m'orienter avec la pâte d'olive, mais j'ai une palette de solutions qui est infinie. »

Un projet économique et écologique

Lorsque Léo Coupat a repris l'entreprise familiale, la gestion des déchets était un véritable casse-tête. « À l'époque de mes parents, c'était un vrai coût de devoir gérer ces déchets », affirme-t-il. La Bastide du Laval produisait beaucoup plus d'olives qu'elle n'avait de terres disponibles pour épandre la pâte d'olive, il fallait donc faire des kilomètres en tracteur pour se rendre chez d'autres agriculteurs pour épandre dans les champs, ce qui représentait un coût considérable. Ainsi, en valorisant les déchets directement sur le domaine, les économies sont notables.

Au-delà de l'aspect financier, la valorisation des déchets présente un réel atout écologique. « Faire un effort pour l'environnement, l'écoresponsabilité, c'est bien, mais c'est compliqué quand il n'y a pas de rentabilité derrière, déplore le gérant de la Bastide de Laval. C'est pour ça que ça a du mal à décoller en France. Mais là, on a le beurre et l'argent du beurre. C'est-à-dire qu'on a un projet qui fait du bien à la planète et qui, en plus, enrichit les producteurs, ainsi que les consommateurs finaux. Absolument tout le monde est gagnant. »

Un appel aux professionnels d'autres secteurs d'activité

Aujourd'hui, l'objectif de la Bastide du Laval, c'est d'étendre son projet au reste de la filière oléicole et plus largement à toute l'agriculture, mais aussi de le faire connaître aux professionnels qui pourraient être intéressés par le fait de récupérer ces déchets pour en faire autre chose. C'est ce pourquoi Léo Coupat devait initialement participer au salon Med'Agri, le salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne. « Je ne pourrais finalement pas aller au salon parce qu'il démarre au même moment où on ouvre le moulin pour accueillir les premières olives de la saison, je ne peux pas abandonner mon équipe », dit-il avec une pointe de regret dans la voix.

Si Léo ne sera pas présent du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, il a tout de même contacté d'autres exposants du salon qui pourraient être intéressés par ses coproduits, que ce soit dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la cosmétique ou encore de l'agriculture. Pour l'instant, ce qu'il manque, selon le gérant de la Bastide du Laval, ce sont des acteurs du domaine de l'énergie. C'est pourquoi il les invite, ainsi que tout autre professionnel qui serait intéressé, à le contacter

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

(leo@bastidedulaval.com / 06 22 68 33 21) afin de prendre un rendez-vous après la saison de la récolte. En attendant, la Bastide du Laval croit en ce projet. « Pour moi, l'avenir de l'être humain, il est clairement dans nos déchets », conclut Léo Coupat.



Le domaine compte environ 4 000 oliviers plantés entre 1998 et 2004. Le moulin, quant à lui, a été construit en 2013 et a été opérationnel à partir de 2014. ©Luberon Sud Tourisme

---

Nyons va célébrer ses olives noires ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Ce samedi 17 décembre, la commune de Nyons va accueillir la 22e édition de la Fête de l'Olive Piquée et des vins du terroir. Cette célébration aura lieu sur la place de la Libération sud et à Olive & Sens, la maison des Huiles d'olives et des Olives de France.

Comme chaque année, l'olive noire de Nyons AOP sera mise en lumière par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies, France Olive et leurs partenaires.

Toute la journée, les visiteurs pourront profiter de démonstrations culinaires mais aussi de dégustations. Ils découvriront également la préparation traditionnelle de l'olive piquée lors de cette journée conviviale et festive.

Le programme

Toute la journée, Nyons accueillera un marché présentant les produits du terroir tels que les produits oléicoles de Nyons AOP, les Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, des huîtres, des clémentines de Nulès, et bien d'autres saveurs pour réveiller vos papilles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

À 11h, sur la place de la Libération, aura lieu l'inauguration de cette fête par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. Celle-ci donnera ses conseils tout l'après-midi, de 14h à 17h lors de l'animation du piquage d'olive. Un atelier cueillette sera organisé dans une oliveraie à 14h30. Le départ se fera sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France et chacun pourra repartir avec sa barquette d'olives à l'issue de l'atelier. De 15h à 16h30, vous pourrez voter pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées. La gagnante, qui sera annoncée à 17h, remportera le prix des consommateurs.

À Olive & Sens, à 11h45, vous pourrez assister à une rencontre entre le butternut, les olives noires de Nyons AOP et la crevette, avec Alexandra de l'Institut du Monde de l'Olivier. À 14h, l'ancien chef de l'Auberge de la Valloire (à Épinouze), Jean-Jacques Galliffet, proposera une recette salée autour des olives noires de Nyons AOP et des produits locaux. À 15h30, Christophe Malet, du restaurant D'un goût à l'autre (à Nyons) partagera sa recette de Choc'Olive, un biscuit et une mousse aux olives noires de Nyons AOP. Deux ateliers créatifs pour tout public, à partir de 6 ans, auront lieu deux fois dans la journée. Un atelier vannerie autour de l'olive de 10h à 12h et de 14h à 17h, et un atelier pour créer votre figurine de Noël de 10h30 à 11h30 et de 16 à 17h. Enfin, vous pourrez profiter d'un massage à l'huile d'olive entre 10h à 12h ou entre 14h à 17h.

V.A.

Mauvaise récolte

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Je suis déçu et dégouté. Alors que «j'ai tout fait comme on m'a dit…», la deuxième récolte des oliviers de notre jardin sera, cette année, mauvaise. Un leçon qui sonne comme une double morale 1) l'oléiculture est loin d'être une science exacte 2) c'est la nature qui a toujours le dernier mot. Des enseignements dont on pourrait s'inspirer dans bien des domaines…

Faire son huile ce n'est pas rien. Je suis désolé, et pardon par avance pour ceux qui ont un potager, mais c'est quand même autre chose que de faire pousser des courgettes. On a beau dire, dans « l'Olive » il y a une noblesse qu'il n'y a pas dans la pomme de terre. De ce point de vue, l'auguste fruit est à classer dans la même catégorie que la vigne. C'est prestigieux, mais on peut s'en passer, ce qui n'est pas tout à fait le cas pour les pommes de terre ou les courgettes. Comme disait le célèbre philosophe Jérôme Bonaldi: « c'est inutile donc totalement indispensable ».

Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ?

Mais revenons à cette récolte 2022. Je me suis entouré de nombreux conseils extérieurs, j'ai même suivi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

une initiation à la taille et à l'entretien. Une occasion unique de bombarder de questions les « sachants » de l'olive. J'y ai appris qu'il faut tailler mais pas trop, mais que cette année on peut cependant y aller plus franchement… qu'il faut traiter avant les pluies printanières, mais après ce n'est pas idiot non plus (l'eau de pluie fait ruisseler la fameuse bouillie bordelaise), qu'il faut fertiliser mais c'est pas obligatoire et que cela dépend de l'antériorité et de la nature du terrain, qu'il faut arroser si on peut, mais plutôt au goute à goute qu'avec les tuyères trop généreuses en eau… Je ne vous parle même pas du soin tout particulier qu'il faut apporter à la surveillance de l'arrivée d'éventuels parasites ou maladies. Bref, tout cela mérite qu'on s'y attelle avec sérieux et méthode. Ici l'improvisation n'a pas de place. Ce que j'ai fait, imaginez bien, et avec le plus grand sérieux à commencer par la délicate taille. Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ? Un choix difficile à chaque approche du sécateur. Faut couper ceux qui ont donné du fruit l'an passé et pas couper celui qui pourrait en donner cette année. Comment les reconnaître ? L'angoisse du débutant…

Un truc au passage, si vous vous équipez d'un outil à assistance électrique attendez-vous à avoir une taille naturellement plus généreuse. On se sent pousser des ailes au niveau du sécateur et une confiance nouvelle vous habite tout à coup.

Le résultat n'aura été que pour le feuillage

Malgré toute cette attention, ce temps passé, les intrants certifiés bio, le résultat n'aura été que pour le feuillage. Peu, très peu pour les olives ! Il y a tellement peu de fruits qu'il ne sera peut-être pas nécessaire de faire le déplacement jusqu'au pressoir ! Quelle déception ! Surtout que la première année la récolte étant très prometteuse, les spéculations et les attentes sur la deuxième étaient disons importantes, du genre ambitieuses. Amis et familles attendaient aussi ce présent de la nature ! Au fond c'est une leçon d'humilité qu'il faut savoir entendre… On ne maitrise pas la nature et c'est à nous de nous adapter à elle.

Si on croit le contraire elle saura assez vite vous le rappeler. De ces modestes oliviers à ce qui se passe en ce moment sur notre planète il n'y a qu'un pas que je vous laisse le loisir de franchir ou pas. C'est selon.

Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), Didier Bailleux a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

L’or vert du moulin à huile du Colorado Provençal



L’or vert, ce millésime, cet élixir de jouvence. Nous ne manquons pas de moulins authentiques dans la région ! Envie de goûter une huile d’olive remarquable ? Geneviève et Alain Castor produisent au pied des collines d’ocre, au cœur du Parc naturel régional du Luberon.

Explosion de couleurs et de saveurs

Prenez la direction de Rustrel, suivez la petite route qui mène au Colorado Provençal, un des sites les plus extraordinaires du Massif des Ocres et avant d’apercevoir les cheminées colorées, un chemin sur la droite vous guidera jusqu’au moulin. Geneviève et Alain Castor vous accueillent dans une jolie boutique colorée et chaleureuse, typique de la Provence. Entre modernité et traditions, le moulin est en accord avec la palette du site, du jaune lumineux au rouge profond, c’est un vrai festival de couleurs flamboyantes qui vous attend.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Une passion depuis 2016

Geneviève vous invite à visiter le moulin, en saison elle accueille gratuitement des petits groupes sur réservation. Diffusion d'une vidéo explicative sur la procédure de l'extraction de l'huile, visite de la salle de production et de ses machines modernes, vous serez incollable sur l'olive ! Depuis 2016, c'est une véritable passion pour l'oléiculture qui est née au sein du couple. Au pied des collines colorées d'ocre, Alain, agriculteur, entretient toute l'année ses vergers de plus de 1200 pieds d'oliviers.



Photo: Moulin à huile de Rustrel

Apportez vos propres olives

L'aglandau, variété d'olives dominante dans la région, se récolte entre novembre et janvier. Selon la maturité des fruits, trois huiles distinctes sont produites : un fruité vert intense, un fruité mûr subtil et poivré et un fruité noir. L'exposition privilégiée du verger dans cet écrin coloré et le savoir-faire de Geneviève et Alain offrent une huile d'olive singulière. En tant que particulier, vous pouvez même apporter votre récolte d'olives pour consommer votre propre huile !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Photo: Moulin à huile de Rustrel

La boutique

Geneviève et Alain produisent également ‘Le Savéou’, vin de la propriété, élaboré à la cave de Sylla, en AOC Ventoux pour le rouge et le rosé et en IGP Vaucluse pour le blanc. La boutique propose également des produits à base de lavande ou de lavandin, notamment une huile essentielle provenant des 80 hectares de champs cultivés par Alain autour de Rustrel. D’autres articles complètent la gamme des produits régionaux de la boutique : miel, sirops, crème de marrons… Il y en a pour tous les goûts !



Photo: Moulin à huile de Rustrel

Informations pratiques : Le moulin du Colorado provençal, le petit Plan, 84400 Rustrel. Téléphone : 06.30.53.89.92. Email : contact@moulin-provencal.fr