

«Ça fait plaisir!» : dans l'île d'Oléron, un moulin produit de la farine locale après plus d'un siècle

Le moulin à vent de La Brée-les-Bains, dans l'île d'Oléron, a été inauguré samedi 17 juin. Outre l'activité meunière qui vise une production totalement oléronaise, le site accueille un musée, une boutique ainsi qu'un espace de restauration doté d'un four à pain.



20 000 visiteurs sont attendus chaque année sur le site du moulin de la Brée, au nord de l'île d'Oléron. LP/Amélia Blanchot

Par Amélia Blanchot

Le 19 juin 2023 à 12h08

Ils ont suivi tout le chantier de réhabilitation, qui a débuté en février 2020. « On venait régulièrement à vélo pour voir comment ça avançait. C'est incroyable. Ça fait plaisir de le voir tourner aujourd'hui ! », sourient Evelynne et Dominique. Samedi 17 juin, ce couple faisait partie des nombreux curieux à assister à l'inauguration du [moulin de La Brée](#), à La Brée-les-Bains, au nord de l'île d'Oléron (Charente-Maritime). Cartographié pour la première fois en 1686, ce moulin à vent artisanal était à l'arrêt depuis un siècle. Il a été racheté en 2012 par la Communauté de communes (CdC) de l'île et la municipalité.

L'objectif des collectivités était alors de faire revivre ce patrimoine. Onze ans plus tard, la mission est accomplie. 2,6 millions d'euros hors taxes ont été investis, dont 425 000 euros HT pour la restauration. « Ce moulin a un beau parcours. Il suscite de l'engouement. Jusqu'ici il était ouvert uniquement pendant les Journées au patrimoine et nous avions une forte demande de la part du public. Aujourd'hui, nous pouvons la satisfaire », se réjouit Joseph Hughes, directeur général des services (DGS) de la CdC. Tout un site a été créé autour de l'édifice, comprenant un espace de restauration doté d'un four à pain, une salle pédagogique, un musée et une boutique.

40 à 50 tonnes de farine chaque année

Daniel et Cathie, deux touristes corréziens, sont « venus par curiosité » à l'inauguration. Ils repartiront avec un petit sac de farine 100 % oléronaise, produite et vendue sur place. « Plus d'une tonne de farine a déjà été élaborée grâce à un partenariat avec cinq agriculteurs oléronais. L'objectif est de produire entre 40 et 50 tonnes chaque année », assure le DGS. Pour cela, un meunier avait été recruté en juillet 2022. Il a finalement quitté le territoire pour des raisons personnelles et c'est Aline Albalat, auparavant meunière à Jonzac, qui a pris son relais.

À lire aussi La bataille des moulins à eau fait rage entre leurs propriétaires et les défenseurs des poissons

La professionnelle animera des visites au cours desquelles elle expliquera son métier, la mécanique du vent et les rouages du moulin. Le public découvrira l'important passé meunier de ce territoire venteux, longtemps surnommé « L'île aux cent moulins ». « Je ne savais pas du tout qu'il y avait autant de moulins ici », s'étonne Daniel. « C'est très bien de remettre en avant tout ce pan de l'histoire de l'île d'Oléron que peu connaissent. Le résultat est là, c'est très joli », estime Dominique, le fidèle du chantier.