

Janvier 2026

Le Moulin de La Brée

Dossier de presse

1 - Historique du moulin

2 - Réhabilitation du moulin

3- Découvrir le musée

4 - Une visite ludique et interactive

5 - Nos prestations de visite

6 - Des activités pour tous

7 - Un musée accessible

8 - Activité meunière

9 - Tarifs / horaires / contact

10 - Témoignages



1 - Historique du moulin

L'île d'Oléron, autrefois surnommée « l'île aux cent moulins » en raison de ses nombreux édifices jalonnant son paysage, n'en compte aujourd'hui plus qu'une trentaine encore observable.



Datant du 17^e siècle, le Moulin de La Brée est l'un des derniers moulins de l'île d'Oléron à avoir conservé une bonne partie de son mécanisme d'origine. Si sa date de construction n'est pas connue, on l'atteste pour la première fois sur la carte de Guerrier de 1686.

Autrefois équipé d'ailes en toile de chanvre, il succombe au 19^e siècle à l'innovation du système Berton du nom de son inventeur. Dorénavant équipé d'ailes en lattes de bois qui se déploient et se reploient depuis l'intérieur du moulin, il gagne en efficacité et s'équipe d'une deuxième paire de meules.

Malgré cette innovation, l'industrialisation fragilise les petits moulins producteurs au profit des minoteries et le Moulin de La Brée comme beaucoup d'autres arrête sa production en 1920. N'écrasant plus de blé, ses ailes sont coupées pour ne plus être imposé sur le droit des ailes.

Dans le moulin, des graffitis de bateaux et certaines pièces mécaniques encore en place relatent sa singulière histoire grâce à l'entretien continu des propriétaires successifs entre 1920 et 2012 qui ont permis de garder le moulin dans un bon état de conservation.

2 - Réhabilitation du moulin

En 2012, le Moulin de La Brée est en vente. La communauté de communes de l'île d'Oléron et la commune de La Brée-les-Bains y voient alors l'opportunité de valoriser ce patrimoine tout en mettant en avant la qualité de l'agriculture oléronaise.

Restauré cent ans après l'arrêt de sa production pour obtenir de la farine issue des céréales locales, il se veut le témoin d'un emblématique passé meunier oléronais.

En plus de la restauration du moulin, les bâtiments annexes ont été restaurés. Dans l'ancienne maison du meunier un espace de restauration géré par des exploitants privés travaille la farine du moulin et dans l'ancienne grange, un espace muséal a été conçu.

Le projet construit avec la complicité des agriculteurs locaux vise à remettre en fonctionnement le moulin grâce au savoir-faire d'un meunier afin de recréer un circuit local agriculteurs-meunier-boulangers. Il s'est construit durant plusieurs années jusqu'à l'ouverture du site en 2023.



3 - Découvrir le musée

Arpentez ce nouveau musée oléronais à la découverte des traditions céréalières d'Oléron et des moulins rythmant le paysage insulaire.

LA CÉRÉALICULTURE OLÉRONAISE

La première séquence du musée vous invite à découvrir les techniques de culture des céréales sur l'île d'Oléron selon la spécificité du territoire (insularité, morcellement des parcelles...) et les outils utilisés avant l'arrivée tardive de la mécanisation.



DE LA GRAINE... À LA FARINE !

Après avoir découvert les différentes céréales permettant d'obtenir de la farine, il est temps de comprendre le fonctionnement d'un moulin à vent dans la deuxième séquence du musée. Manipulez, visualisez et laissez-vous conter les gestes de la meunerie pour obtenir de la farine des céréales moulues.



LA OU PLUTÔT LES FARINES

Quelle farine pour quel usage ? Levure ou levain ? La dernière séquence du musée aborde la multiplicité des usages de la farine dans l'alimentation...et pas que !

4 - Une visite ludique et interactive

Ludique à travers ses maquettes, films et son parcours pédagogique, le musée se veut attractif et participatif.

POUR TOUS

Pour être accessible à tous, de multiples dispositifs ont été pensés. Maquettes en relief à toucher, dispositifs sonores, manipulations, odoramas et films jalonnent le parcours pour que chacun y trouve satisfaction. Différents niveaux d'information et de lecture sont disponibles pour approfondir ou non les contenus.



LE JEUNE PUBLIC

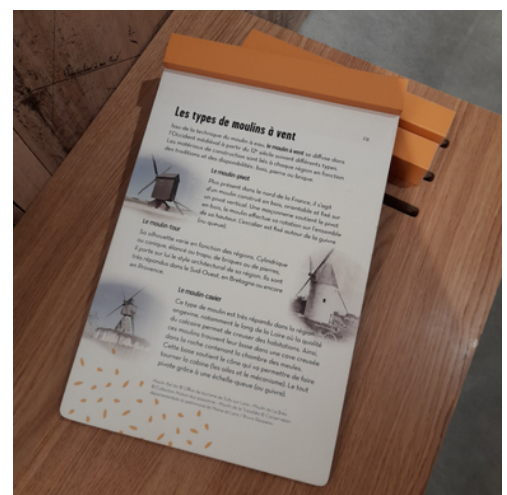
Un parcours pédagogique composé de trappes ludiques et de manipulations permet au jeune public de rythmer la visite.

POUR APPROFONDIR

Des fiches de salle dans chaque séquence approfondissent les contenus présentés pour les plus avides de lecture !

SPEAK ENGLISH ?

Les fiches de salle sont traduites en anglais et chaque séquence est résumée. Les films sont sous-titrés. Un guide de visite est disponible en anglais.



5 - Nos prestations de visite

VISITE COMMENTÉE

Participez à une visite commentée dans le jardin et au rez-de-chaussée du moulin pour découvrir son histoire et son fonctionnement. Le billet comprend l'accès au musée en visite libre.

Horaires :

hors vacances scolaires : les mercredis, vendredis et dimanches à 16h

vacances de printemps et d'automne : tous les jours à 16h

juillet et août : lun au ven à 16h et 17h. Sam et dim à 16h.



SAVOIR-FAIRE MEUNIER

Après un passage dans le musée, l'équipe de meunerie vous fait visiter le rez-de-chaussée et le premier étage du moulin, à la découverte du savoir-faire meunier et des mécanismes.

Horaires :

1er avril au 1er novembre : les mercredis, vendredis et dimanches à 15h

6 - Des activités pour tous

Le Moulin de La Brée est labellisé « **Famille Plus** », en partenariat avec la destination labellisée Ile d'Oléron Marennes Tourisme.

L'équipe s'engage à offrir un accueil personnalisé aux familles, des animations adaptées pour tous les âges, des services spécifiques pour les parents et leurs enfants.



Arpentez le musée pour découvrir en s'amusant !

Un parcours pédagogique et ludique conçu pour les enfants avec des manipulations, jeux et trappes découvertes pour apprendre en s'amusant.

Tarif : l'entrée est à 1€ pour les 6-18 ans !

Découvrez nos prestations pour toute la famille (lors des vacances de printemps, d'été et de la Toussaint)

En plus du musée et des visites, des activités ont été conçues pour petits et grands : cuisine, ateliers créatifs, chasses au trésor, il y en a pour tous les goûts !

ATELIERS PÉDAGOGIQUES (4-6 ANS & 7-12 ANS)

Des ateliers créatifs sont conçus pour les enfants de 4 à 6 ans et de 7 à 12 ans.

ATELIERS EN FAMILLE

Participez à nos ateliers de confection de pain et de biscuits pour passer un moment convivial en famille !

CHASSES AU TRÉSOR

En famille, résolvez les énigmes et relevez les défis pour remporter le trésor !
Inclut dans le billet d'entrée du musée.

VISITE DÉGUSTATION

Après la visite commentée du musée, mettez vos sens en éveil autour d'une dégustation de produits locaux et fabriqués avec la farine du Moulin de La Brée.

Visites spéciales groupes



Visite libre du musée

10 à 40 personnes

Découverte de l'espace muséal au travers de trois parties : la culture des céréales sur l'île d'Oléron, la technique des moulins à vent et les usages des farines. Dynamique avec ses films, maquettes et dispositifs de médiation pour une visite en autonomie !

Durée : 45 minutes. Pas d'entrée dans le moulin.

Tarif : 3 € par adulte.



Visite commentée du moulin

10 à 45 personnes

Après la visite commentée dans le jardin pour tout comprendre de l'histoire des moulins sur Oléron, visitez le rez-de-chaussée pour découvrir une partie des mécanismes et comprendre la production de farine. Le musée en visite libre est inclus dans la prestation.

Durée : 45 minutes à 1h30 (hors temps de visite dans le musée)

Tarif : 4,50 € par adulte.



Visite technique du moulin

12 personnes

Visitez le rez-de-chaussée et le premier étage du moulin à la découverte du savoir-faire technique et de la production. Visite réalisée pour un groupe de 12 personnes maximum pour des raisons de sécurité et d'espace. Visite libre du musée incluse.

Durée : 1h

Tarif : 9,50 € par adulte.



Visite dégustation

10 à 25 personnes

Partez à la découverte des traditions céréalières d'Oléron dans le musée et profitez d'une dégustation de différents pains à la farine du Moulin de La Brée. Les pains sont agrémentés de produits locaux pour avoir un aperçu des productions agricoles du territoire.

Durée : 1h30

Tarif : 8,50 € par adulte



Visite adaptée

dès 10 personnes

Des visites sur-mesure peuvent être organisées pour les groupes en situation de handicap (visite sensorielle, dégustation, ateliers culinaires...).

Durée : 45 min à 1h30

Tarifs : en fonction des prestations choisies

7 - Un musée accessible à tous

Labellisé « Tourisme et Handicap » en juillet 2024, le Moulin de La Brée est entièrement accessible à tous les publics en situation de handicap.

POUR TOUS

Le parcours muséographique propose des dispositifs sensoriels (maquettes à toucher, manipulations, films sous-titrés, témoignages audio, odorama...) pour répondre aux attentes de chaque public.

VISITEURS SOURDS ET MALENTENDANTS

A l'accueil, une boucle magnétique est disponible pour les visiteurs équipés de prothèses auditives afin de mieux percevoir les sons (réglage en position T).

VISITEURS DÉFICIENTS VISUELS

Des manipulations, maquettes à relief et une matérialisation permettent une compréhension du bout des doigts dans l'espace muséographique.

VISITEURS DÉFICIENTS MENTAUX

Dans le musée, une couleur est associée à chaque thématique représentée, ce qui facilite le repérage.

VISITEURS À MOBILITÉ RÉDUITE

Une place de stationnement PMR est prévue à proximité immédiate de l'accueil. Le cheminement sur le site est en pente douce et l'ensemble des espaces est accessible aux visiteurs à mobilité réduite. En extérieur comme en intérieur des assises sont prévues.

Attention, seul le moulin n'est pas accessible compte-tenu des deux étages. Un film sur l'activité meunière et une maquette du moulin sont présentés dans l'espace muséal pour pallier à l'inaccessibilité du moulin.



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

8 - Activité meunière

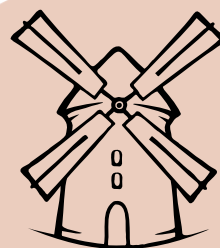
Le Moulin de La Brée fonctionne en circuit local. Le site écrase du blé des agriculteurs oléronais de filière biologique et conventionnelle comme la ferme de la Josière et celle de Fabrice Themier. La farine produite au Moulin de La Brée est commercialisée à la boutique de vente directe et auprès des commerçants du territoire. Ces derniers revendent la farine ou la transforment à l'instar des boulangeries et épiceries fines. À ce jour, cinq boulangeries et une épicerie fine d'Oléron utilisent la farine du moulin. Neuf points de vente revendent la farine du Moulin de La Brée.



**Consommation de blé :
⅓ de la production insulaire.**



**Le moulin fabrique deux
types de farine :
T80 et T150.**



**Le Moulin produit de la
farine toute l'année.**



BOULANGERIES PARTENAIRES

- SAINT-PIERRE D'OLERON
 - Boulangerie des sables
 - Epicerie fine Maison Térel
 - Boulangerie les saveurs de La Coti
- SAINT-GEORGES D'OLERON
 - Aux gourmandises d'Isa et Nico
 - Du pain sur la planche
 - Métive
- LA BREE-LES-BAINS
 - Marché (boulangerie des sables)



OÙ TROUVER LA FARINE ?

- SAINT TROJAN LES BAINS
 - Terre et mer
 - DOLUS D'OLERON
 - Intermarché
 - SAINT-PIERRE D'OLERON
 - Biomonde
 - Fromagerie "La crème de la crème"
 - Le p'tit marché, la Charpenterie
 - SAINT-GEORGES D'OLERON
 - Aux gourmandises d'Isa et Nico
 - Du pain sur la planche
 - Pâtes et saveurs
 - LA BREE-LES-BAINS
 - Coop
 - ST DENIS D'OLERON
 - Magasin bleu
 - OFFICES DE TOURISME DE MARENNES-OLERON*
- * Disponible dans certains bureaux



RESTAURANTS PARTENAIRES

- Restaurant Au Four l'Ō Moulin (La Brée)
- Crêperie Madame crêpe (La Brée)
- Ô petits plats (marché La Brée)
- Chez George (Saint-Denis d'Oléron)
- Pâtes et saveurs (marché Saint-Georges d'Oléron)

9 - Tarifs / Horaires / Contact

Ouvert du 1er avril au 1er novembre 2026

Horaires :

Vacances scolaires printemps et automne

(du 4/04 au 3/05 et du 17/10 au 1/11) :

du lundi au samedi 10h-12h30 et 14h-18h, le dimanche 14h-18h.

Avril à juin, septembre à novembre - hors vacances scolaires :

du mardi au samedi 10h-12h30 et 14h-18h, le dimanche 14h-18h.

Juillet, août

Du lundi au samedi de 10h à 19h.

Le dimanche de 14h à 19h.

ENTRÉE AU MUSÉE

Plein tarif : 4,50 €

Tarif Pass : 3,70 €

Tarif 6-18 ans : 1 €

VISITE COMMENTÉE jardin + rez-de-chaussée du moulin (visite libre du musée incluse)

– Plein tarif : 7 €

– Tarif Pass : 5,50 €

– Tarif 6-18 ans : 3,50 €

Tarifs préférentiels pour les groupes à partir de 10 personnes.

Responsable de site : Chignard Philippine

Rue de la Baudette (parking)

17840 La Brée-les-Bains

Tél. 05 17 25 05 49

le.moulin.de.la.bree@cdc-oleron.fr

www.moulin-de-la-bree.fr

10 - Témoignages

★★★★★ il y a 5 mois

Profitant des journées du patrimoine, nous avons visité le rez-de-chaussée du moulin de la Brée. Une partie d'explication sur l'histoire du moulin suivi par un moment privilégié avec la Meunière sur le fonctionnement et les particularités du moulin.

Un très bon moment.

★★★★★ il y a 6 mois

Une très belle visite du musée et du moulin avec une meunière passionnée par son travail. Le moulin est magnifiquement restauré et on apprend de nombreuses choses au musée et il est assez ludique pour les enfants. Un parking à une centaine de mètres à l'arrière avec un petit chemin pour accéder au moulin, tout est accessible aux handicapés sauf le moulin.

★★★★★ il y a un an

Le musée est vraiment très beau et moderne. La scénographie est très bien réussie. Ludique, il est très bien fait pour les enfants. On y apprend le fonctionnement des moulins, du travail dans les champs, les graines, les différentes farines. Le moulin est très bien reconstitué. Un très grand bravo pour ce musée. Le prix est plus que correct. Un grand bravo pour l'organisation de la chasse au trésor. Très bien réalisée. Les enfants se sont régalez et nous avec ! Merci !



ÎLE D'OLÉRON
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

59 route des Allées
17310 Saint-Pierre d'Oléron
05 46 47 24 68
cdc-oleron.com

Suivez-nous sur Facebook :
[@communautede.liledoleron](https://www.facebook.com/communautede.liledoleron)

Inscrivez-vous à notre newsletter :
cdc-oleron.com