



Moulin d'Opio

**ENVIRONNEMENT**

# Réouverture du Moulin d'Opio depuis le 28 octobre

Cette réouverture marque une étape importante pour la mise en valeur des savoir-faire locaux et le soutien à l'oléiculture du département.

*Publié le 28 octobre 2024*

**Aujourd'hui, le moulin d'Opio rouvre ses portes, uniquement pour la presse des olives**(La boutique reste fermée.)

Jean LEONETTI, Président de la CASA, Thierry OCCELLI, Emmanuel DELMOTTE et Gérald LOMBARDO, respectivement maires d'Opio, de Châteauneuf et du Rouret, étaient présents pour cette réouverture qui marque une étape importante pour le soutien à l'oléiculture du département.

Dans le même temps, **2 oliviers âgés, entre 150 et 200 ans ont été plantés sur la commune d'Opio** et viennent compléter les 230 oliviers déjà présents dans l'oliveraie communale.

## Informations utiles sur le Moulin d'Opio

- **Rendez-vous obligatoire au-dessus de 180 kg**(la motte) en nous contactant par téléphone ou par mail.
- **Tarif dégressif pour la trituration en fonction du poids total d'Olives :**
  - Jusqu'à 240 kg : 1,05 € TTC/kg
  - De 240 kg à 480 kg : 0,97 € TTC/kg
  - + de 481 kg : 0.85 TTC/kg
  - +1,5 tonnes : sur devis
- **Cotisation interprofessionnelle obligatoire (AFIDOL) :** 0,16 € HT/kg d'huile. Participation au traitement des margines : 0,11 €/kg d'olives.
- **Contenants :** venez avec vos contenants propres ou vente sur place de bidons neufs inox ou plastiques à partir de 5 litres.



Adresse : 1 route de Nice, 06650 Opio

Ouvert du lundi au vendredi

de 8h à 12h30 - 14h à 16h

+ d'infos : [moulin-opio@agglo-casa.fr](mailto:moulin-opio@agglo-casa.fr) / 07 57 76 88 73

## Réouverture du Moulin d'Opio

