

La Farlède : le moulin sous pression

La récolte des olives a commencé sur les chapeaux de roue, au moulin du Pertégal, à La Farlède, où les producteurs se pressent pour fournir le fruit dont jaillira la plus délicieuse des huiles. Les grandes cuves remplies de belles olives brillantes, en de savants dégradés, du rouge foncé au vert-jaune (ci-contre), se bousculent au moulin.

