

Infos pratiques

Ouvert 7j/7 du 1^{er} avril
au 1^{er} novembre 2026

Horaires

Avril à juin, septembre à novembre

- Du mardi au samedi
10h-12h30 et 14h-18h
- Le dimanche 14h-18h
- Ouvert les lundis

du 4 avril au 3 mai
du 17 octobre au 1^{er} novembre

Juillet et août

- Du lundi au samedi 10h-19h
- Le dimanche 14h-19h

Tarifs

Entrée espace muséal

Adulte 4,50 €

Pass Explore Oléron 3,70 €

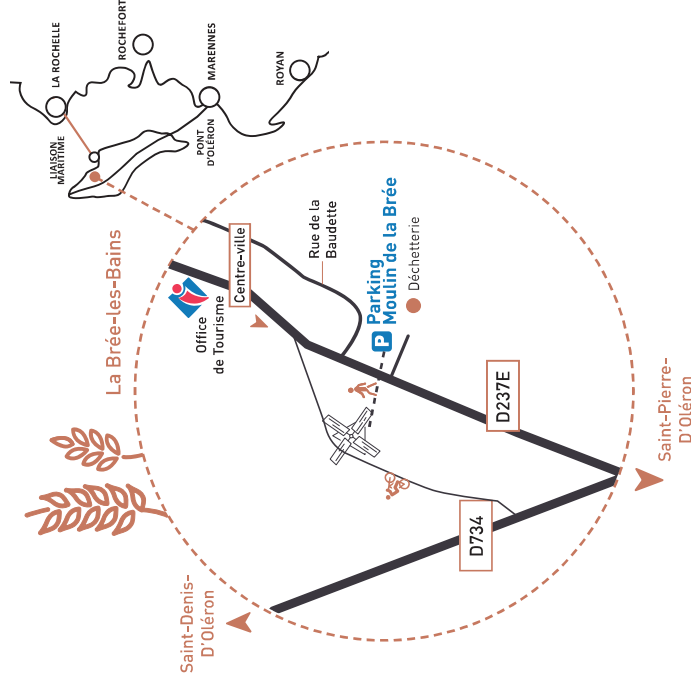
Enfants (6-18 ans) 1 €

Tarifs préférentiels pour les groupes
à partir de 10 personnes.

Moyens de paiements



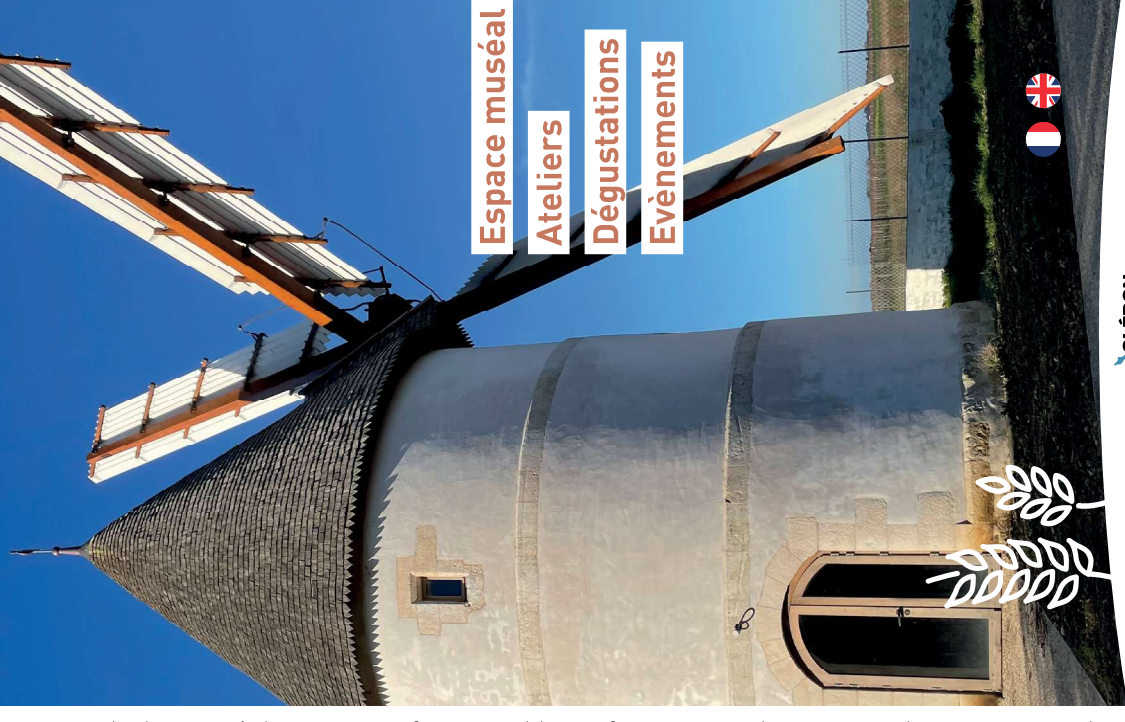
Accessible aux personnes à mobilité réduite.
Chiens interdits sauf chiens guides.



Le Moulin de La Brée
30, route du moulin
(stationnement obligatoire rue de la Baudette)
17840 La Brée-les-Bains
Tél. 05 17 25 05 49
le.moulin.de.la.bree@cdo-oleron.fr
www.moulin-de-la-bree.fr
Moulin de La Brée



2026



Espace muséal

Ateliers

Dégustations

Evènements



ILE d'OLÉRON
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Conception : Instant Urban - Crédits photos : Cdc Oléron - Imprimé avec des encres végétales, sur papier issu de forêts gérées durablement - Ne pas jeter sur la voie publique.



Du grain à la farine

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. 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.

Dating back to the 17th century, the Moulin de La Brée is one of the last windmills on the Île d'Oléron to have retained a good part of its original mechanism. Restored a hundred years after its production stopped to obtain flour from local cereals, it stands as a witness to the emblematic milling past of Île d'Oléron.

L'espace muséal

Ludique à travers ses maquettes, films et son parcours pédagogique, arpentez ce nouveau musée oléronais à la découverte des traditions céréalières d'Oléron et des moulins rythmant le paysage insulaire.

Through its models, films, and educational tour, explore this new Oléron museum in a fun way and discover the cereal traditions of Île d'Oléron and the windmills that punctuate the island landscape.

À retrouver sur place :



**La boutique
du musée**



**La vente
directe de
farine**



**Un espace de
restauration**

Nos visites

La visite commentée

Participez à une visite commentée dans le jardin et au rez-de-chaussée du moulin pour découvrir son histoire et son fonctionnement.

Sur réservation

Durée : 45 mn à 1 h 30

Juillet-août : lun au ven à

16h et 17h, sam et dim à 16h

Hors juillet-août,

nous consulter (horaires

sur moulin-de-la-bree.fr)

€

Adulte 7 €

Pass explore Oléron 5,50 €

Enfants (6-18 ans) 3,50 €

Entrée espace muséal incluse

Full rate 7€, pass rate 5,50€,

children (6 to 18) 3,50€

Le savoir-faire meunier

L'équipe de meunerie vous fait visiter le rez-de-chaussée et le premier étage du moulin, à la découverte de leur savoir-faire et des mécanismes.

Sur réservation

Durée : 1h

À partir de 8 ans

Limitée à 12 personnes

Horaires sur

moulin-de-la-bree.fr

€ Adulte 9,50 €

Enfant (8-18 ans) 5,50 €

Full rate 9,50€,

children (8 to 18) 5,50€



Durant les vacances scolaires

Chasses au trésor, visites dégustation, animations en famille complètent le programme de visite.

Sur réservation

Infos sur

moulin-de-la-bree.fr



Les ateliers pédagogiques

Educational workshop

Ateliers conçus pour les 4-6 ans (1h) et les 7-12 ans (1h30).

Sur réservation

€ Enfant 5,50 €

Children (4 to 12) 5,50€



Nos événements

Sam 16 et dim 17 mai

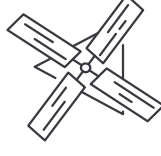
Journées Européennes des Moulins

Sam 27 et dim 28 juin

Journées du Patrimoine de pays et des moulins

Sam 19 et dim 20 septembre

Journées Européennes du Patrimoine



Nos stages pain

Samedi 9 mai

Pain au levain

Samedi 10 octobre

Pain aux céréales



Plus d'infos sur www.moulin-de-la-bree.fr

Restaurant

Ouvert d'avril à octobre

Cuisine locale faite maison

dans l'ancienne maison du meunier.

Réservations uniquement auprès du restaurant au 06 95 03 20 79

Plus d'infos sur **f** Au Four 10 Moulin

