

MOULIN BASTIDE DU LAVAL

CADENET - LUBERON

CHARTE DU MOULIN 2019



**Bastide
du Laval**



Introduction	p. 1
Pourquoi prendre rendez-vous ?	p. 2
Maturité des olives. Quand faut il récolter ?	p. 2
Méfaits du gel	p. 3
Récolte : techniques et précautions	p. 4
Accueil au moulin et livraison des olives	p. 4
Pression privée	p. 5
État sanitaire des olives (mouche, brunissement)	p. 6
Durée entre récolte et trituration des olives	p. 6
Les rendements et leurs variations	p.7
Devise qualité du Moulin - Achat d'olives ou d'huile	p.8
Le matériel d'extraction, le moulin proprement dit	p.8
Vie du moulin en dehors de la saison de trituration	p.9
Les sources d'information technique	p.9

INTRODUCTION

Amis oléiculteurs (trices),

Vous avez fait le choix cette année de nous confier votre précieuse récolte d'olives.

Nous vous remercions de votre confiance et nous allons tout mettre en œuvre pour en extraire l'huile dans le meilleur respect des qualités sanitaires et organoleptiques.

Pour cela nous avons besoin d'un petit coup de main de votre part.

Voici quelques conseils qui vous aideront à nous apporter des olives saines, fraîchement récoltées et dans des conditions de maturité optimale en fonction du type d'huile que vous souhaitez produire. Le moulin Bastide du Laval nourrit des ambitions sur la qualité de son huile, mais également sur celle de ses apporteurs.

Le principe est simple : **on ne peut produire de bonne huile qu'à partir de bonnes olives**. Il nous revient donc, à nous moulinier, de nous appliquer et de soigner au mieux votre récolte.

Mais avant cela, ça va être à vous de jouer...

N'oubliez pas : votre moulinier est votre partenaire tout au long de l'année. N'hésitez pas à le contacter en cas de question.

RENDEZ-VOUS

**La réception des olives a lieu du lundi au samedi de 16h à 19h
(et le lundi matin de 8h à 12h) sur rendez-vous au 04 90 08 95 80**

Pourquoi prendre rendez-vous pour l'apport des olives ?

La prise de rendez-vous a pour but essentiel de vous éviter des attentes inutiles et d'étaler les apports quotidiens sur les 3 heures prévues pour la réception.

Par ailleurs, la prise de rendez-vous nous permet également de nous organiser en fonction des volumes attendus quotidiennement afin que les olives n'attendent pas avant trituration.

Un simple coup de fil au 04 90 08 95 80 nous permettra de vous enregistrer dans les apports du jour ou des jours à venir.

Merci de ne pas vous présenter hors des créneaux prévus car les intervenants sont encore occupés à l'extraction de l'huile et ne pourront pas vous aider à décharger votre récolte ou remplir le bon d'apport.
Merci pour votre aide.

LA MATURITÉ DES OLIVES : QUAND FAUT IL RÉCOLTER ?

Nombreux seront ceux qui répondront : «quand on peut».

Nous comprenons que l'oléiculture n'est pas forcément l'activité première de la plupart de nos apporteurs et qu'il n'est pas toujours facile d'organiser la récolte, que ce soit en famille, entre amis, ou de manière plus structurée.

Cependant, voici quelques informations qui vous aideront à fixer vos dates de récolte.

La première question à vous poser est de savoir quel type d'huile vous affectionnez plus particulièrement :

- **Les fruités verts**, aux arômes herbacés d'artichaut cru, d'herbe fraîchement coupée, de feuille de tomates... indissociables d'un peu d'ardence (piquant) et d'une pointe d'amertume. Dans ce cas récoltez assez tôt dans la saison. Selon les variétés, de fin octobre à fin novembre au plus tard.
- **Les fruités mûrs**, aux arômes beaucoup plus doux, de fruit sec, de pomme mûre, de fruits cuits, de fleurs. Peu d'amertume et peu de piquant. Dans ce cas récoltez vos olives le plus tard possible en surveillant cependant la météo. Il faut à toute force éviter les gels importants (à partir de -5°C). Ils vont bien sûr assécher vos olives et vous permettre un meilleur rendement au moulin mais ils vont, dans le même temps, emporter avec eux tous les arômes et laisser à votre huile un goût de salade cuite, un indice de peroxyde et un taux d'acidité très élevés qui vont affecter sa conservation.

Dans notre région Sud Luberon, les statistiques montrent que la probabilité d'un tel gel à partir du 20 novembre sont assez importantes.

Dans tous les cas de figure, si vous préférez les huiles plus douces, n'oubliez pas d'en faire part au moulinier au moment de la livraison de votre récolte. Sans pouvoir faire de miracle, il a cependant à sa disposition quelques paramètres qui lui permettront de calmer les ardeurs de votre huile si vos olives sont un peu trop vertes.

- Enfin **les fruités noirs** : ils font référence à la tradition, à la façon dont on extrayait l'huile autrefois. Les olives passent par une étape de fermentation contrôlée avant trituration. L'huile développe des arômes d'olive noire, de tapenade, de truffe, de sous bois. Elle est douce, sans amertume et sans ardeur (piquant).

Il est fondamental de prévenir le moulinier avant de décharger votre récolte dans les palox si vous souhaitez obtenir une huile au fruité noir. En effet, la récolte sera transvasée dans des palox différents, non ajourés fermés à l'aide d'un couvercle étanche à l'air.

Les olives seront conservées entre 4 et 10 jours selon variétés et températures avant d'être triturées.

Un surcoût de 15 cts HT par kilo d'olive sera appliqué pour le travail du fruité noir et la quantité minimum à apporter est d'environ **350 kg** de façon à remplir totalement un palox sans espace vide à la surface. Dans ce cas, les olives devront être livrées effeuillées.

Si vous voulez produire du fruité noir, il est conseillé de récolter vos olives assez tôt dans la saison. Les arômes seront plus intéressants et les olives étant plus chaudes, la fermentation débutera beaucoup plus vite, évitant les moisissures.

Les trois premières semaines de novembre, dans notre région, sont en général un bon créneau. Remarque importante: il n'est pas nécessaire que les olives soient noires pour produire du fruité noir. On les récolte tournantes (passage du vert au noir).

Les olives noires sont, en général, réservées au fruité mûr.

Si vous n'avez pas d'avis tranché sur la question, l'idéal est de récolter vos olives au stade «tournantes», c'est à dire au moment où un grand nombre d'entre elles commencent à changer de couleur et passent du vert au noir. Ce changement n'est pas uniforme. Sur un même arbre certaines olives seront noires et d'autres encore vertes. D'autres, enfin, auront amorcé leur changement de couleur en passant du vert au violet, mauve puis noir.

En fonction des variétés, de la charge en fruit, de l'exposition, du terroir, de l'irrigation, vous constaterez de grandes disparités de maturité au sein du verger.

Pas de problème, tout cela est très normal.

Observez vos arbres : quand un nombre important d'olives commencent à «tourner» : récoltez !

LES MÉFAITS DU GEL

Vous avez probablement entendu à plusieurs reprises le vieil adage qui dit :

«il faut attendre que les olives aient bien gelé avant d'être récoltées et portées au moulin»

Cette consigne était essentiellement conditionnée par le concept économique, le souci du «rendement», laissant un peu de côté l'aspect qualitatif.

Explication: Pour faire simple, on peut considérer qu'à partir de la fin du mois d'octobre, la lipogenèse, c'est à dire la fabrication de l'huile dans l'olive, est terminée. «L'huile est dans l'olive» avait-on coutume de dire.

Lorsque surviennent des gels importants (à partir de -5°C), l'olive gèle à cœur et perd toute son eau. Elle diminue considérablement de taille et de poids mais la quantité d'huile qu'elle contient demeure constante. Les rendements obtenus au moulin seront donc beaucoup plus importants et le coût de la trituration moindre (puisque ce coquin de moulinier facture sa prestation au kilo d'olives triturées).

La vie serait ainsi simple et belle et il conviendrait de récolter systématiquement très tard pour avoir un bon rendement.

Malheureusement et comme on pouvait s'y attendre, un paramètre vient gâcher la fête : la qualité. En effet, lorsque les olives gèlent à cœur, nous avons vu qu'elles perdent beaucoup d'eau. Hélas, en même temps que cette eau s'en vont également la plupart des phénols, poly phénols et antioxydants contenus dans l'olive. Les arômes disparaissent, le taux d'acidité et l'indice de peroxyde de l'huile montent en flèche, réduisant considérablement les capacités de conservation de l'huile et lui conférant un goût de salade cuite et de foin humide.

En résumé : Il est conseillé de ne pas se focaliser uniquement sur le rendement. En récoltant un peu plus tôt et en évitant les gels importants, vous obtiendrez, certes, des rendements peut-être un peu moins élevés, mais vous conserverez dans votre huile toutes les bonnes choses contenues dans l'olive et une palette aromatique beaucoup plus riche qu'avec des olives gelées. Votre huile restera, par ailleurs, stable beaucoup plus longtemps, pour peu que vous la conserviez à l'abri de la lumière, de l'air et de la chaleur.

LA RÉCOLTE : TECHNIQUES ET PRÉCAUTIONS

Vous avez pris le plus grand soin de vos arbres et de vos olives toute l'année. L'heure est venue de récolter le fruit de vos efforts. Voici donc quelques conseils pour ne pas gâcher votre travail.

- Récoltez au bon moment avec peignes (manuels, électriques, ou pneumatiques) et filets
- Prenez soin de ne pas écraser les olives en marchant dessus ou en les transportant
- Ne ramassez pas les olives tombées au sol avant la récolte
- Evitez de récolter sous la pluie.
- Evitez la boue, attention aux cailloux, objets métalliques, pinces, crochets, pierres, bijoux, restes de pique-nique, couverts en plastique ou métalliques, pinces à linges, sacs plastiques, pinces, couteaux, outils divers et variés, barrettes de cheveux, peignes de récolte, gobelets... (La liste n'est pas exhaustive mais chacun de ces objets a été retrouvé au moins une fois dans notre machine, qui, fort heureusement, trie beaucoup en amont. Cependant, régulièrement, le moulin est arrêté par l'une de ces incongruités, générant dégâts pour la machine, stress et dépression chez le moulinier et retard dans la production). Merci de votre collaboration.
- Bien que notre moulin soit équipé d'une effeuilleuse et d'un déramificateur, essayez de limiter la quantité de feuilles (d'oliviers ou d'autres arbres) et de branches dans votre récolte.
- Vérifiez la propreté des filets, des caisses et des palox qui vont transporter votre récolte.
- Prenez grand soin de tenir vos olives éloignées de tout contaminant : essence, gasoil, détergents, graisses industrielles, goudrons, savons... N'oubliez pas : l'olive et l'huile d'olive sont des corps gras. Ils captent et retiennent toutes les odeurs.

L'ACCUEIL AU MOULIN ET LA LIVRAISON DES OLIVES

- Tous les apporteurs d'olives sont acceptés au moulin dès 5 kg d'olives.
- Les apports ont lieu **du lundi au samedi de 16h à 19h (et le lundi matin de 8h à 12h)**. Merci de respecter cet horaire. En effet, personne ne sera en mesure de vous aider à décharger et de délivrer un bon d'apport avant cette heure, l'ensemble de l'équipe étant occupée à la production.
- Nous vous demandons de vous garer autour et non pas sur la plateforme de déchargement de telle manière à ne pas bloquer l'arrivée des véhicules suivants.
- Des palox seront immédiatement mis à votre disposition et nous vous aiderons à décharger votre récolte.

Merci d'apporter vos contenants personnels en même temps que vos olives. Seuls les contenants en Inox et les bidons de 20 litres issus par le moulin, propres, secs, exempts de toute odeur seront acceptés.

Une rubrique spéciale dans ce document en explique les raisons.

POUR LES APPORTS DE MOINS DE 150 KG

c'est très simple :

Vos olives vont rejoindre un lot commun sélectionné et qualitatif. N'ayez crainte. Les olives en mauvais état sanitaire ne sont pas acceptées. Votre récolte sera traitée avec le plus grand respect.

- 1 - Vous déposez vos olives
- 2 - Vous payez votre trituration
- 3 - Vous repartez avec votre huile. Plus la peine de revenir une seconde fois.

Le rendement appliqué est le rendement moyen du lot commun au jour le jour.

POUR LES APPORTS DE PLUS DE 150 KG

- Un bon d'apport vous sera remis immédiatement. Il indiquera, entre autre, le poids d'olives apportées, ainsi que leur état sanitaire. Merci, dans la mesure du possible, d'indiquer variétés et pourcentage lorsque vous les connaissez. Si vous êtes en BIO merci d'apporter une copie de votre certification. Si vous êtes en AOC Provence, merci d'apporter une copie de la liste des parcelles revendiquées en AOC Provence.
- Vous pourrez ensuite aller vous garer un peu plus loin sur le parking de la boutique si vous souhaitez rester un peu avec nous, discuter avec vos collègues oléiculteurs, obtenir des informations, déguster l'huile d'olive nouvelle ou les vins du domaine... Il est cependant important de dégager l'aire de réception des olives afin de permettre aux apporteurs suivants de décharger leur récolte.
- Vous n'avez rien à payer au moment de l'apport. C'est en récupérant votre huile quelques jours plus tard que vous réglerez la prestation de service.
- Le moulin prendra contact avec vous dès que votre huile sera prête. Cela peut prendre quelques jours. L'huile est extraite très rapidement mais la partie administrative est parfois plus longue que l'extraction elle même. Merci d'attendre que l'on vous appelle. Nous avons plus de 600 apporteurs. les appels entrants ralentissent le fonctionnement et retardent le processus.
- Lorsque vous aurez été contacté pour récupérer votre huile, merci de ne pas trop tarder dans la mesure du possible, car nous avons plusieurs centaines d'apporteurs.
- Le retrait de l'huile et la facturation se font à la boutique. Vous pouvez régler par carte bancaire ou en espèces.

LE MOULIN N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES

PRESSION PRIVÉE

- **Apport minimum : 150 kg**
- **Vous pouvez vous regrouper pour atteindre ce poids.**
- **L'huile qui vous est restituée est celle de vos olives.**

«Mes olives sont les plus belles du monde. Elles sont plus BIO que BIO et je ne veux pas qu'elles soient mélangées avec celles de ces barbares peu respectueux de la qualité du produit»
(discours entendu quotidiennement à la réception des olives !!!).

Aucun problème : à partir d'un apport de 150 kilos, nous pouvons effectuer une pression privée, c'est à dire un cycle complet d'extraction qui ne prendra en compte que vos olives.

Quoi qu'il en soit, dès qu'un apport atteint ou dépasse 150 kilos, il est automatiquement traité en pression privée sans même que la question ne soit posée.

Nous comprenons et partageons le souhait et la fierté de chaque apporteur de consommer son huile, celle de ses olives, de la faire goûter à ses amis, de l'offrir ou de la vendre en étant capable de raconter son histoire.

L'ÉTAT SANITAIRE DES OLIVES, LA MOUCHE, LE BRUNISSEMENT

Difficile de produire de la bonne huile sans des olives saines.

En dehors de l'optimisation de la date de la récolte, deux sources d'inquiétude peuvent venir ternir la qualité de vos olives : la mouche et le brunissement.

La mouche de l'olive

Elle est votre principal adversaire. *Olea Bactrocera* pond ses œufs dans les jeunes olives à partir de fin juin, début juillet. La larve se développe en consommant la pulpe de l'olive et en y creusant des galeries. Elle se transforme en pupe puis en mouche qui sort de l'olive pour aller immédiatement pondre dans une autre olive. A partir de là, l'air s'introduit dans les galeries creusées par la larve, l'olive se corrompt très vite et tombe.

Lorsque le pourcentage d'olives corrompues est important, la qualité de l'huile est considérablement affectée. Il existe des moyens efficaces pour lutter contre la mouche de l'olive, aussi bien en agriculture biologique que conventionnelle. Chaque année, des séances d'information sont organisées au moulin en partenariat avec l'AFIDOL et le centre technique de l'olivier sur les techniques et méthodes de lutte contre la mouche de l'olive. Vous pouvez également trouver de nombreuses informations sur le site de l'AFIDOL : www.afidol.org.

Un des moyens efficace pour limiter les dégâts en cas de forte attaque de mouche est de mettre en place une récolte précoce. Bien sûr les rendements seront plus faibles mais vous sauvez votre récolte.

Le brunissement

Automnes chauds et humides, arbres jeunes ou faiblement chargés en fruits. Les conditions sont réunies pour permettre à un champignon gênant de s'installer. c'est le brunissement. La variété Aglandau, qui est notre variété principale, y est particulièrement sujette.

Les conditions clémentes alimentent fortement les arbres en sève. Les olives, peu nombreuses, grossissent trop vite. Cette situation induit un déficit en calcium qui permet au champignon de s'installer. L'olive devient marron, la chaire est flasque et très vite les olives tombent.

Il n'existe pas de traitement contre le brunissement. La seule solution est de récolter précocement vos olives. Ne récoltez pas celles qui sont brunies. Laissez les sur l'arbre ou au sol. Elles altèreraient la qualité de l'huile.

Dans tous les cas de figure, ne récoltez jamais les olives qui se trouvent au sol. Si vos olives ne sont pas en grande forme du fait de ces deux parasites, ne traînez pas pour les apporter au moulin car elles se conserveront très mal.

Attention: le moulin se réserve le droit de refuser un lot d'olives jugées de très mauvaise qualité, moisies, pourries, brunies, trop impactées par la mouche, ramassées au sol, récoltées depuis trop longtemps, conservées sous la pluie ou au gel, écrasées, très sales...

QUELLE DURÉE ENTRE RÉCOLTE ET TRITURATION ? LE STOCKAGE DES OLIVES

Les arômes et la qualité sanitaire de l'huile sont essentiellement portés par les phénols et polyphénols contenus dans l'olive. Hors, il s'avère que ces derniers sont solubles à l'air et à l'eau.

Ceci sous-entend que chaque heure passée entre cueillette et trituration voit ces qualités intrinsèques diminuer.

Il est donc conseillé, dans la mesure du possible, de ne pas laisser trop attendre les olives avant de les porter au moulin. Il vaut mieux privilégier des apports multiples qu'un seul apport, fruit d'une longue récolte de trois semaines.

Nous sommes bien conscients que chacun organise comme il peut sa récolte, en fonction de sa disponibilité, de ses moyens, de sa famille, de ses amis...mais la règle reste d'essayer de porter ses olives au moulin dès que possible après récolte, l'idéal étant de ne pas dépasser 48 heures.

De son côté, le moulin s'engage à tout mettre en œuvre pour traiter vos olives sans délai.

Si, malgré tous vos efforts, vous devez stocker vos olives, conservez les dans des caisses ajourées, à l'air, à l'abri de l'humidité et du gel.

Évitez absolument les sacs en plastique, les seaux, les pots de fleur ou d'arbustes en plastique plein, les poubelles, les caisses aux parois pleines, les sacs de jute (sacs de pommes de terre, odeur très forte qui se transmet aux olives)...

Bon courage et recrutez massivement vos amis pour la récolte !

LES RENDEMENTS ET LEURS VARIATIONS

Nous touchons là au sujet le plus brûlant entre le moulinier et son apporteur.

Un vieux proverbe provençal qui y fait référence, dit en gros : «Changer de moulin c'est changer de coquin»

Sous-entendu : les mouliniers s'arrangent parfois un peu avec la production d'huile de leurs clients et n'en restituent pas forcément l'intégralité.

Nous n'alimenterons pas cette polémique car nous ignorons quelles ont pu être les pratiques d'un passé dont nous étions absents. Toujours est-il que l'évolution du matériel et des moyens de communication permettent aujourd'hui à l'apporteur d'obtenir de nombreuses informations et de comparer les rendements.

La devise de Bastide du Laval est de triturer vos olives pour vous restituer votre huile et l'intégralité de votre huile.

Nous ne sommes pas un moulin traditionnel ni un moulin coopératif. Nous proposons à nos apporteurs une prestation de service de trituration qui ne les engage nullement d'une année sur l'autre. Notre quête est celle de la qualité et nous appliquons les mêmes soins aux olives de nos clients qu'aux nôtres.

Au cours d'une même saison, ils peuvent même diviser leur production entre plusieurs moulins. Ils auront ainsi des éléments de comparaison.

Par contre il est important, afin d'éviter tout malentendu, que l'apporteur maîtrise l'ensemble des paramètres susceptibles de faire varier le rendement d'une parcelle d'une année sur l'autre.

Pour simplifier, on peut considérer que, à partir de fin octobre début novembre, la lipogenèse, (c'est à dire la fabrication de l'huile dans l'olive) est terminée.

La quantité d'huile que l'on obtiendra à la trituration sera constante, c'est à dire qu'elle ne variera pas quel que soit l'état des olives.

Par contre, toujours en fonction de l'état des olives, c'est le rendement qui va varier selon que les olives sont grosses et chargées d'eau ou plus petites et sèches.

Quels sont les paramètres qui font varier le rendement ?

- Le taux d'humidité des olives

Grosses olives = rendement plus faible car chargées en eau.

Olives récoltées après plusieurs jours de mistral ou après un gel = perte d'eau = meilleur rendement

- La date de récolte

Des olives ramassées tôt dans la saison libéreront moins d'huile car la lipogenèse (fabrication de l'huile dans l'olive) ne sera peut-être pas terminée. Les arômes seront, par contre, peut-être plus riches.

A l'inverse, des olives récoltées tard dans la saison auront peut être subi le froid et le gel. Elles auront perdu beaucoup de leur eau et donneront donc un meilleur rendement mais les arômes auront peut être été affectés.

- Les variétés d'olives

Certaines variétés sont plus généreuses que d'autres. L'Aglandau, la variété majoritaire dans notre région oscille entre 18 et 23% de rendement alors que la picholine récoltée tôt culmine à 13 ou 14%. La variété Cayon est peu généreuse.

- **La charge en olives, l'irrigation, l'engrais, le climat de l'année écoulée, les parasites...** sont autant de facteurs susceptibles de modifier le rendement en huile de vos olives.

La meilleure façon d'exercer un suivi de votre production est de considérer la quantité d'huile produite d'une année sur l'autre par une même parcelle. Il s'agit bien de la quantité d'huile et non pas la quantité d'olives. En effet, en fonction de tous les facteurs cités précédemment, on peut arriver au résultat surprenant qu'une plus grande quantité d'olives (par exemple pleines d'eau) peut produire une plus petite quantité d'huile.

Un autre exemple révélateur : en début de saison, nos palox contiennent péniblement 350 kg. Les olives sont grosses et chargées en eau.

En fin de saison, ces mêmes palox accueillent facilement 400 kg pour les mêmes variétés d'olives. La raison : olives plus denses, moins de volume et moins d'eau.

Il en tient plus (en nombre) dans un palox et la quantité d'huile étant constante, le rendement sera meilleur.

De notre côté, quels sont les moyens mis en place afin de nous assurer que la machine est bien réglée et que nous ne «perdons pas d'huile» en cours de trituration.

- En début de saison un audit complet des procédures de trituration avec mesures de températures à la sortie des malaxeurs, du décanteur et du séparateur est réalisé par un organisme extérieur...

- Mais surtout, régulièrement, une analyse des grignons, c'est à dire de la pâte issue de la trituration avec mesure du taux d'huile résiduelle qu'elle contient. Ceci est, de loin, l'outil le plus sécurisant aussi bien pour le moulinier que pour l'apporteur d'olives.

Les résultats de ces analyses sont affichés en permanence au moulin, en même temps que les rendements quotidiens de trituration.

Enfin il ne faut pas perdre de vue que la collaboration entre le moulinier et l'apporteur d'olives repose sur une confiance mutuelle indispensable.

DEVISE QUALITÉ. ACHAT D'OLIVES

L'entreprise agricole Bastide du Laval a acquis au cours des années une réputation de qualité sur la production d'huile d'olive valorisée par de nombreuses récompenses dans les concours, aussi bien en France qu'à l'étranger. Ceci a permis à notre huile d'entrer dans les cuisines de chefs parmi les plus renommés.

La prestation de service du moulin s'inscrit dans le même état d'esprit et nous ne souhaitons voir sortir de nos murs que des huiles de qualité.

Pour cela nous vérifions systématiquement l'état sanitaires des olives qui nous sont apportées, même si elles ne sont pas destinées à nous être vendues.

Attention : le moulin se réserve le droit de refuser un lot d'olives jugées de très mauvaise qualité, moisies, pourries, brunies, trop impactées par la mouche, ramassées au sol, récoltées depuis trop longtemps, conservées sous la pluie ou au gel, écrasées, très sales...

Le moulin peut, par ailleurs, proposer aux apporteurs qui le souhaitent de racheter leurs olives à un cours déterminé par le marché. Dans ce cas, les olives devront être saines, récoltées depuis très peu de temps et en tout état de cause avant un gel conséquent.

Merci de faire savoir dès l'apport de vos olives si vous souhaitez les vendre au moulin.

LE MATÉRIEL D'EXTRACTION : LE MOULIN

De marque Olio Mio, fabriqué en Toscane. Ce fabricant a été retenu du fait de ses efforts permanents de recherche et d'avancée technologique dans le souci de préservation des arômes contenus dans l'olive durant l'étape de trituration. Moulin dit 2 phases, c'est à dire sans adjonction d'eau en cours de trituration, permettant ainsi la préservation des arômes.

Effeuilleuse, déramificateur, et laveuse sont rassemblés sur une même machine permettant de traiter une grande quantité d'olives en très peu de temps et de façon continue.

Un broyeur à couteaux et marteaux d'une puissance de 15 kW pulvérise instantanément olives et noyaux afin de constituer une pâte homogène transmise aux malaxeurs et d'où sera extraite l'huile.

3 malaxeurs de 500 kilos chacun permettant de séparer les lots et de faire varier les durées et les températures de malaxage.

Capacité du décanter ou centrifugeuse horizontale : 1000 kilos d'olives à l'heure. C'est l'appareil qui, utilisant simplement les différences de poids entre les composants de l'olive, va séparer par centrifugation et sans augmentation de température, l'eau de l'olive, la pulpe, les noyaux concassés et enfin l'huile plus légère.

Le travail du décanteur est complété par celui du séparateur ou centrifugeuse verticale permettant de se débarrasser de la plupart des matières et de l'eau encore en suspension dans l'huile à la sortie du décanter.

Chaque lot d'olives est isolé du précédent par un lavage complet automatique du décanteur, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter la machine, poussant l'huile du lot précédent, avant d'accepter la pâte du lot suivant.

Les températures de la pâte et de l'huile sont contrôlées en permanence afin de rester au dessous de 27°C (température maximale pour l'extraction «à froid»).

LA VIE DU MOULIN EN DEHORS DE LA PÉRIODE DE LA RÉCOLTE ET DE LA TRITURATION

Le moulin organise de nombreux évènements en dehors des périodes de récolte. En particulier des formations sur la conduite de l'olivier, sur la taille, sur la dégustation, la récolte et la maturité des olives.

Le meilleur moyen pour vous d'être informé de ces différentes interventions est de nous communiquer votre adresse mail afin d'être systématiquement prévenu.

LES SOURCES D'INFORMATION TECHNIQUE

A.F.I.D.O.L - Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - afidol.org

BSV Infolive - Inscription gratuite sur afidol.org

Celia Gratraud - Consultante en oléiculture - 06.44.97.13.77 - olives.celia@yahoo.fr

Corinne Petit - Consultante oléologue formatrice - 06.31.07.63.93 - oliconseils@gmail.com



Bastide
du **Laval**

Moulin à huile d'olive
& Domaine

199 Chemin de la Royère
84160 Cadenet
Tél. 04 90 08 95 80
contact@bastidedulaval.com
www.bastidedulaval.com



NOTES

A series of horizontal lines for writing notes, alternating between light blue and light orange colors. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.