



## HUILE D'OLIVE : Procédé de fabrication



La Bastide de la Ciselette est aussi producteur d'huile d'olive. Nous possédons 300 oliviers, parfois centenaires, au milieu de nos parcelles de vigne.

La récolte se fait peu de temps après les vendanges, fin octobre, début novembre quand l'olive devient noire. Après avoir séparé les feuilles des olives, ces dernières restent dans des palox aérés pendant 5 à 6 jours. L'olive commence alors à fermenter ce qui donnera plus tard ce côté gras et velouté en bouche.

Les olives sont ensuite écrasées par une roue en pierre afin d'obtenir une pâte de laquelle va être extrait l'huile.

Cette technique, la plus ancienne, à tendance à disparaître au profit d'un procédé continu et automatique, beaucoup plus rapide. Notre moulin fait parti des derniers dans le Var à procéder de cette façon.

La pâte ainsi obtenue tombe dans un malaxeur à une température d'environ 20°C. Cette dernière est étalée sur des « scourtins » (cf photo), puis écrasée par des presses hydrauliques à raison de 400 bars/cm<sup>2</sup>.

On obtient alors un mélange d'huile et d'eau qui est transféré dans un « bassin ».

Grâce à une succession de bassins (4 au total), l'huile va peu à peu être séparée de son eau par gravité. On dit alors que l'on « cueille l'huile » entre les différents bassins pour au final, obtenir une huile séparée de son eau et consommable dès le quatrième « bassin ».

Cette technique de séparation est elle aussi ancestrale. Aujourd'hui, nombreux sont les moulins qui utilisent des pompes et des filtres pour obtenir leur huile d'olive, procédé rapide utilisé également par l'industrie.



**Le malaxeur et le « scourtin »**



**« Cueillette » de l'huile dans le bassin**