

---

## LE TRAVAIL AU MOULIN

---

L'huile d'olive est la seule huile qui soit un pur jus de fruit. Les différentes étapes pour passer de l'olive à l'huile n'ont pas varié depuis des siècles.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

Le Moulin Jean-Marie CORNILLE est spécialisé dans l'élaboration d'huile d'olive issue d'olives mûres ou « fruité noir ». Cinq étapes sont nécessaires à l'élaboration de cette huile d'olive :

- Réception et stockage des olives

Fin octobre, les adhérents coopérateurs apportent leurs olives au moulin. Celles-ci sont contrôlées, enregistrées puis dirigées vers les unités de stockage selon les variétés d'olives et leurs qualités.

Les olives sont ensuite stockées dans des conditions anaérobies (sans air) durant 2 à 3 jours, afin d'obtenir une maturation des fruits. Cette étape, fondamentale à l'élaboration de l'huile d'olive « fruité noir », est délicate ; elle nécessite vigilance et savoir-faire.

Pour notre production d'huile d'olive « fruité vert », l'étape de stockage est limitée à 1 jour maximum.



- Broyage des olives et malaxage de la pâte d'olive

Le Moulin Jean-Marie CORNILLE a conservé un outil ancestral de production : meules en granit et presses qui fonctionnent tout au long de la saison oléicole. Il s'est aussi doté d'un outil de production moderne, une chaîne en continu, afin de faire face à la concentration des apports au cœur de la saison.

Ainsi, après le stockage, les olives sont broyées avec leurs noyaux, soit par les meules en granit, soit par un broyeur à marteaux. On obtient ainsi une pâte qui va devenir homogène sous l'effet d'un malaxage par des pales en inox.



- Pression ou extraction

La pâte d'olive malaxée est ensuite soit pressée, soit acheminée vers un décanteur centrifuge (extraction).

Pour la pression, la pâte est répartie sur des scourtins (plateaux ronds en fibres). Les scourtins sont empilés sur des chariots et mis sous les presses. Lors de la pression, les scourtins retiennent la partie solide de la pâte (noyaux concassés, pulpe) qui constitue le grignon d'olives. La partie liquide de la pâte, mélange d'huile et d'eau de végétation, s'écoule.

L'autre technique, l'extraction, se fait par un décanteur centrifuge qui sépare les différentes phases de la pâte : huile d'olive d'un côté et grignons pâteux de l'autre (grignons + eau).





Huile obtenue par pression



Empilage des scourtins



Huile obtenue par extraction

- Séparation de l'huile et de l'eau de végétation

A l'issue de la pression, la partie liquide est centrifugée afin de séparer l'huile d'olive des eaux de végétation. Les eaux récupérées sont appelées « margines »

et servent à fertiliser les champs d'oliviers des adhérents coopérateurs, selon un plan d'épandage contrôlé par l'Agence de l'Eau.



- Conservation des huiles, dégustation et assemblages

Les huiles d'olive vierges sont ensuite mises en cuves inox pour une décantation complémentaire. Après quelques semaines, elles sont transférées dans la cuverie de garde où elles resteront à l'abri de la lumière et de la chaleur jusqu'à leur commercialisation.

L'huile d'olive de chaque cuve est analysée et dégustée avant la réalisation des assemblages.

