

Document

Château Virant,

de l'exploitation agricole moderne au grenier antique

Les olivades

La cueillette des olives est un travail long et délicat.



Selon un dicton provençal : « A la sainte Catherine, l'huile est dans le fruit. »

A Château Virant, la cueillette se fait plus tôt, du 15 novembre au 15 décembre, au profit de la qualité, mais au détriment de la quantité d'huile.

On décroche les olives à l'aide de peignes ou de vibreurs à moteur électrique. Les olives tombent sur des filets, elles ne doivent pas être ramassées après avoir touché la terre. Les olives sont effeuillées avant d'être conditionnées dans des caisses (pallox) puis menées au moulin.

Le moulin à huile



Le 1^{er} moulin à huile a été construit en 1996, le second en 2014. Ils répondent aux normes HACCP (Hasard Analyses Control Critical Point). Cette norme repose sur le principe suivant : « écris ce que tu fais et fais ce que tu écris ». Elle impose une analyse des

risques sur la qualité des olives, sur la qualité de l'huile, sur l'état du matériel et sur la sécurité des hommes.

Le moulin est équipé d'une chaîne continue qui produit une huile d'olive première pression à froid « vierge extra ».

Les huiles d'olive de Château Virant ont obtenu l'Appellation Huile d'Olive d'Aix-en-Provence Contrôlée (AOC).

Les étapes

La règle est de presser les olives le jour de la cueillette.

1. **Pesée** des pallox
2. **Effeuilage** : les feuilles sont aspirées et évacuées dans une benne
3. **Tri** des objets externes : pierres, bois,
4. **Lavage** de la terre : l'eau sale est traitée dans la station,
5. **Broyage** : les meules en granit des Alpes ont été abandonnées et remplacées par un broyeur à marteaux ou couteaux, plus performant, qui oxyde moins, car il diminue les contacts avec l'air, et permet un nettoyage plus rapide.
6. **Malaxage** : la pâte obtenue, composée de pulpe et de noyaux, est alors malaxée afin de libérer les molécules d'huile ainsi que les arômes.
7. **Pressurage/décantation** : un procédé d'extraction écologique, car il n'utilise pas d'eau, sépare l'huile des grignons et des margines qui serviront de fertilisant dans les champs.
8. **Centrifugation** : sépare définitivement l'huile de quelques bourbes (dépôts).
9. **Stockage/conditionnement** dans des cuves en inox, puis dans des bouteilles, pour éviter l'oxydation. Mais l'huile peut avoir été pressée l'année précédente ou il y a deux ans ! D'où l'intérêt de millésimer la récolte sur la bouteille. Le mieux est de se fier à la dégustation. Tant que l'huile n'a pas de goût rance (goût de vernis ou de peinture), l'huile d'olive est bonne à la consommation.