

Document

Château Virant,

de l'exploitation agricole moderne au grenier antique

Château Virant

A Château Virant, l'huile d'olive n'est pas filtrée afin d'éviter des pertes de substances aromatiques, aussi la décantation en cuve est très importante car la turbidité de l'huile d'olive peut aussi provenir de micro gouttelettes d'eau à l'origine d'une mauvaise conservation.

Le moulin est prestataire de service pour d'autres producteurs.

Un producteur doit fournir au moins 500 kg d'olives pour avoir son huile.

Les petits producteurs (< 450 kg) ont leurs olives mélangées avec d'autres petits producteurs. Les olives de mauvaise qualité (tombées à terre, véreuses, gelées) sont refusées.

Les machines et le personnel sont mis à disposition pour la trituration en huile d'olive biologique.

La chaîne est lavée entre chaque client.

La capacité de transformation est de 1 600 kg/h.

Il faut environ de 4 à 7 kg d'olives pour 1 litre d'huile : 4 kg en fin de campagne lorsque les olives sont bien mûres et déshydratées, 7 kg en début de saison (novembre) lorsque les olives sont gorgées d'eau. Le rendement dépend aussi des variétés.

Une olive est composée d'environ 20% d'huile, 20% de grignons (noyau et peau) et 60% de margines (eau).

La production d'huile d'olive pour les 42 ha de Château Virant varie entre 15 000 et 22 000 litres/an, la production de l'olivier est aléatoire.



L'huile d'olive

- L'huile d'olive a le point de fumée le plus élevé à 210°C alors que la température normale se situe vers 180°C. Elle est très stable et donc idéale pour la cuisson.
- Lipides : 99%
- L'apport calorique est de 900 calories/100g.
- L'huile d'olive, conservée à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'air, est l'huile qui rancit le moins.
- L'huile d'olive est riche en acides gras mono insaturés (acide oléique) de 55 à 80%, qui ont des effets positifs sur le cholestérol (graisse dans le sang) en faisant baisser le « mauvais » sans diminuer le « bon ». Elle réduit donc les risques de maladies cardio-vasculaires et aide à combattre l'artériosclérose (épaississement, durcissement et perte d'élasticité des parois des artères).
- L'huile d'olive est aussi riche en acides gras poly insaturés (acide linoléique) de 3,5 à 21%. Une carence de ces acides entraîne le dessèchement et la desquamation de la peau, l'arrêt de la croissance, du développement sexuel, la dégénérescence grasse du foie et des lésions rénales.
- Riche en vitamines E (150 mg/kg), B, K et provitamine A, l'huile d'olive prévient le vieillissement en assurant la construction et le maintien du système nerveux et musculaire.
- Légèrement laxative, l'huile d'olive est la plus digeste des huiles. Elle ralentit l'apparition de troubles de l'estomac et de calculs biliaires et convient au régime de diabétiques.
- L'huile d'olive serait riche en œstrogènes, ce qui la rend particulièrement indiquée pour les femmes à l'âge de la ménopause.
- L'huile d'olive, riche en carotène, en sels minéraux et en protéines végétales embellit la peau, les cheveux, les ongles et les gencives.