

Cueillette des olives et production d'huile d'olive aux Mées

27 medias

Reportage réalisé en décembre 2005. Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

Le département compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Sur nos photos nous sommes chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées.

La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord, le tri consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes de Haute Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.



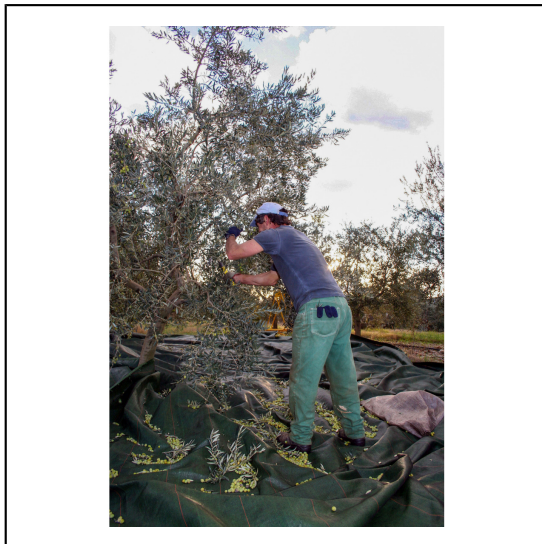
Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

olives-cueillette-fabrication-huile-13.jpg



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

olives-cueillette-fabrication-huile-06.jpg



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

olives-cueillette-fabrication-huile-12.jpg



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

olives-cueillette-fabrication-huile-10.jpg



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

olives-cueillette-fabrication-huile-04.jpg



Depuis plus de six cents ans les paysages des Alpes de Haute Provence sont griffés par les silhouettes tordues et noueuses des oliviers. Ils sont d'une rare splendeur, majestueux et vigoureux. Les hommes de cette région poursuivent la tradition et refont les gestes millénaires de la cueillette et de la pression. En novembre et en décembre, à l'heure des premiers froids, sous un soleil un peu plus pâle, les pieds des oliviers sont couverts d'un filet vert. Ils sont placés là pour recueillir le précieux fruit vert ou noir. Les hommes ont apporté leurs escabeaux ou leurs échelles. Équipés d'un râteau à main ressemblant à un peigne ou d'une machine au bruit vrombissant ils peignent les branches et font tomber les olives dans le filet. Un travail difficile et physique mais indispensable parce que le fruit est fragile et qu'il ne faut pas le blesser. Les oliviers des Alpes de Haute Provence sont situés à l'adret des coteaux à des altitudes variant de 400 à 700 mètres. Ils jouissent d'un microclimat particulier les mettant à l'abri des insectes et des champignons parasites. Un olivier peut produire entre 20 et 30 kg d'olive. Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

olives-cueillette-fabrication-huile-15.jpg



Oliviers

olives-cueillette-fabrication-huile-17.jpg



À Moustiers-Sainte-Marie les oliviers sont cultivés en terrasse.

olives-cueillette-fabrication-huile-20.jpg



À Moustiers-Sainte-Marie les oliviers sont cultivés en terrasse.

olives-cueillette-fabrication-huile-16.jpg



À Moustiers-Sainte-Marie les oliviers sont cultivés en terrasse.

olives-cueillette-fabrication-huile-22.jpg



Le département des Alpes-de-Haute-Provence compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Nous sommes ici chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées. La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord le tri, consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes-de-Haute-Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.

olives-cueillette-fabrication-huile-23.jpg



Le département des Alpes-de-Haute-Provence compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Nous sommes ici chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées. La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord le tri, consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes-de-Haute-Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.

olives-cueillette-fabrication-huile-18.jpg



À Moustiers-Sainte-Marie les oliviers sont cultivés en terrasse.

olives-cueillette-fabrication-huile-14.jpg



Une fois ramassées, les olives sont stockées dans de grandes caisses puis acheminées vers les pressoirs. Elles seront traitées rapidement pour ne pas qu'elles s'échauffent ou ne moisissent et perdent le goût de verdure, typique dans cette région.

olives-cueillette-fabrication-huile-26.jpg



Le département des Alpes-de-Haute-Provence compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Nous sommes ici chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées. La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord le tri, consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes-de-Haute-Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.

olives-cueillette-fabrication-huile-24.jpg



Le département des Alpes-de-Haute-Provence compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Nous sommes ici chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées. La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord le tri, consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes-de-Haute-Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.

olives-cueillette-fabrication-huile-25.jpg



Le département des Alpes-de-Haute-Provence compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Nous sommes ici chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées. La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord le tri, consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes-de-Haute-Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.

olives-cueillette-fabrication-huile-19.jpg



À Moustiers-Sainte-Marie les oliviers sont cultivés en terrasse.

olives-cueillette-fabrication-huile-21.jpg



Le département des Alpes-de-Haute-Provence compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Nous sommes ici chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées. La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord le tri, consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes-de-Haute-Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.

olives-cueillette-fabrication-huile-27.jpg



Le département des Alpes-de-Haute-Provence compte sept moulins qui ont adapté leurs installations aux techniques modernes de fabrication de l'huile. Nous sommes ici chez les producteurs Charly et André Pinatel aux Mées. La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes. D'abord le tri, consistant à nettoyer les olives en enlevant les petits rameaux et les feuilles. Suivent le pesage et l'entreposage puis le lavage des olives dans un bac à eau. Vient ensuite le broyage soit par des broyeurs mécaniques et centrifugeuses, soit par des meules, puis le malaxage et enfin l'extraction de l'huile. Une huile aux riches et variés parfums selon la variété des olives. Dans les Alpes-de-Haute-Provence ce sont les « Aglandaoü ». Elles donnent à l'huile une couleur vert soutenu et une saveur onctueuse reconnue et appréciée partout dans le pays.