

# la récolte des Olives

Voici un petit récit d'une journée de cueillette chez notre producteur d'huile d'olive, Mr Moutiez:

Nicolas et moi avons répondu favorablement à l'invitation de Mr Moutiez lors de notre assemblée générale, et nous voici partis ce matin de décembre vers le village de Tavernes dans le var.



Nous sommes arrivés vers 10h, sur l'exploitation et il fait  $-4^{\circ}\text{C}$ . Le sol est donc gelé et cela nous permet d'utiliser les filets afin de ramasser les olives que l'on fait tomber lors de la récolte sans mettre de boue ou de cailloux. Pour récolter les olives, nous utilisons « la branleuse »; c'est une machine articulée à l'extrémité qui secoue les branches et fait tomber les olives. C'est le moyen le plus rapide. Pendant qu'une personne est occupée avec celle-ci, les autres utilisent un petit râteau en plastique et « ratissent » branche par branche sur le même arbre.

Une fois l'olivier vidé, il faut rassembler les olives puis enlever de façon grossière les branchages et les quelques cailloux. Et voici le premier arbre

terminé au bout d'une demi-heure : 5 à 6 kg d'olives, soit un litre d'huile ! Mais quelles jolies couleurs !



L'après midi, le sol s'est dégelé et nous avons du cueillir chaque olive une par une à la main avec un petit panier accroché au coup. Un olivier prend environ 1 à 2 h à récolter de cette façon.

L'exploitation est composée de 300 oliviers de 7 ou 8

variétés différentes dont la principale (Salonique) compose 80% des arbres. Un arbre produit en moyenne 10 à 15 kg d'olives. Donc imaginez vous le temps qu'il faut à Mr Moutiez pour récolter à lui seul son exploitation !





Une fois la journée terminée, il faut encore trier les olives et éliminer les cailloux et les feuilles! Pour cela, nous avons utilisé une machine fait main dont le principe est le suivant : on dépose les olives sur la planche du haut. On remue avec la main afin d'entendre les cailloux que l'on enlève puis on fait tomber les olives dans une trappe (à droite sur la photo) qui passent devant un ventilateur placé à l'intérieur du caisson qui expulse les feuilles et les olives atterrissent propre dans la caisse. Cette opération est répétée deux fois et demande beaucoup de patience !

Journée terminée ? Non pas tout à fait, il faut encore aller porter les olives au



pressoir. On pèse les olives qui sont ensuite nettoyées puis broyées et concassées entières (derrière Mr Moutiez sur la photo). On extrait environ 58% d'huile dans la pulpe et 18% dans le noyau, le reste étant de l'eau, appelé margine.

Le liquide passe dans une centrifugeuse (à l'arrière plan) pour

séparer l'huile de l'eau.



Ensuite, l'huile est amenée jusque dans la cuve personnelle de notre producteur (celle au premier plan).

Le broyat des olives ou tourteau est stocké sur une parcelle ou ensuite il peut être utilisé comme engrais vert.



Bilan de la journée : 6 arbres récoltés pour 73 kg d'olives et un bon bol d'air « bien » frais !

Merci à Mr Moutiez pour son accueil et pour cette journée découverte ainsi qu'à mon ami Nicolas pour les moments de fou rire!

*Antoine.*