

La fabrication de l'Huile d'olive



Découvrez les différentes étapes de la fabrication de **l'huile d'olive vierge extra**. De la culture de l'arbre à la pression des olives nous vous dévoilons ses secrets.

Les différentes étapes de la fabrication de l'huile d'olive

La méthode de **fabrication de l'huile d'olive vierge extra pression à froid** se décline en différentes étapes. Aujourd'hui le processus de trituration est moderne, mais rappelons qu'il y a quelques années en arrière, le **Moulin traditionnel** avec les meules en granit était encore utilisé.

- **1ère étape : Le nettoyage et l'effeuillage**

Une fois les olives cueillies, elles sont transitées au **Moulin**, là le Moulinier peut entamer la première étape de fabrication de l'huile d'olive. Les olives stockées dans des box après leurs cueillettes sont transférées dans la laveuse, il s'agit d'un système mécanique où les olives passent sous des jets d'eau afin qu'elles soient nettoyées de toute poussière. L'effeuillage, quant à lui, est assuré par des hottes qui aspirent et par des trémies qui retiennent les feuilles et les bois laissés dans les box d'olives lors de la cueillette à la main.



- **2ème étape : Le broyage**

Les olives propres passent ensuite, avec leur noyau, dans la broyeuse. Lors de la **production de l'huile d'olive**, l'olive n'est pas dénoyautée, il est important de conserver son noyau afin de recueillir un acide permettant une meilleur conservation de l'huile. C'est un système de vis sans fin mécanique qui va permettre d'écraser et de malaxer la chair de l'olive et son noyau pour obtenir une pâte d'olive fluide. Il est important, lors de cette étape de malaxage de respecter une température inférieure à 27°C. Cette procédure de fabrication est un gage de qualité et la garantie d'une huile extraite par **pression à froid**.



- **3ème étape : La Décantation**

Cette pulpe d'olive obtenue est ensuite déversée dans un décanteur séparateur horizontal où le liquide se sépare du solide. Sera récupéré seulement le liquide, un jus composé de l'huile de l'olive et d'eau de végétation contenu dans la chair de l'olive. La pâte sèche restante, appelé aussi **les grignons**, sont utilisés comme déchets pour un recyclage en compost.

- **4ème étape : La centrifugeuse**

Le jus obtenu par la décantation suit son chemin dans un réservoir cylindrique vertical, appelé centrifugeuse. Dans cette dernière étape, l'huile est séparée de l'eau et des éléments solides restants grâce à la force centrifuge. L'huile et l'eau étant deux éléments composés de molécules opposées leur mélange ne peut se faire, ces deux matières sont donc dissociées. Les corps les plus lourds tels que l'eau et les margines vont sur les rebords et les corps les plus légers telle que l'huile, quant à elle reste au centre. Deux sorties sont distinctes sur ce type de centrifugeuse, une pour l'eau et une autre où l'huile d'olive s'écoule.

L'**or jaune** est enfin obtenu après ces différentes étapes, cette **huile d'olive vierge extra** peut-être consommée.



Ce qu'il faut retenir

Il faut en moyenne **5kg d'olives** pour produire **1 litre d'huile d'olive**.

Un olivier commence à être productif dès l'âge de **8 ans**, et est en pleine force de l'âge entre **35 et 150 ans**.

La récolte des olives débute en règle générale en **novembre**, juste après les premiers gels pour les variétés précoces récoltées vertes, et peut s'étaler jusqu'en février pour les variétés ramassées noires en fin de maturité.

L'olive peut être consommée en huile, mais aussi en **olives de bouche**. Elle n'est pas directement consommable après sa récolte car sa chair contient un composé extrêmement amer. Il faut passer par une étape de transformation du fruit pour la rendre comestible. Cette procédure de fabrication est effectuée par un **maitre confiseur** qui va placer les olives noires préalablement lavées dans des box, puis les plonger dans une saumure à 10% de sel marin. Les olives pourront être dégustées environ 6 à 8 mois plus tard.

Si vous avez un olivier dans votre jardin, optez pour une de ces deux options, ramassez vos olives, et trouvez un **Moulin** près de chez vous pouvant récupérer et presser vos olives afin d'obtenir votre propre huile d'olive, ou bien mettez vos **olives en saumure** durant plusieurs mois avant de les consommer en **olives de bouche**.



(Source : <http://www.huilerie.com/fabrication-lhuile-dolive>)