

# LA FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE

jeudi 12 décembre 2019, par [F. APPY](#)

Les serveurs de la classe TCS du lycée Alexandre Dumas sont allés à Mérindol visiter le **Moulin à huile du vieux château**, producteur d'huile d'olive.



C'est un moulin de petite taille, où il y a environ 5 salariés pendant la saison. L'atelier est composé d'une salle de stockage, d'un espace vente puis d'un espace de production.

L'atelier existe depuis 1650, mais il s'est modernisé avec le temps !

Les olives sont stockées 48 heures à l'avance dans les palox, comparé à leur début où elles étaient stockées 1 semaine.

Les oliviers, dans cette région sont soumis aux aléas de la production. 50% de production cette année, comparé aux autres années. En cause, la canicule de cet été !

Les producteurs pratiquent la culture naturelle et biologique. Certains gardent l'huile pour leur consommation personnelle, d'autres la vendent.

Le moulin a supprimé les produits chimiques et phyto sanitaires et désormais les propriétaires font du bio, ce qui donne une huile d'olive pure. Une huile AOP (Appellation d'Origine Protégée) est vendue au moulin.

Flora Sablier et Camille Brunel TCS

