

News Letter Molí d'Olí

NOVEMBRE 2021

LA CUEILLETTE :

Pour un bon ratio kg d'olives/huile, les olives se cueillent mûres donc noires. Si vous les cueillez vertes, le rendement ne sera pas bon l'olive étant encore gorgée d'eau. Mais certains préfèrent l'huile plus astringente qu'elles produisent. Les olives ne mûrissent pas toutes en même temps. Cela dépend des variétés, de l'exposition, du climat. La cueillette peut se faire sur plusieurs semaines suivant les variétés d'oliviers. A l'aide d'un râteau en plastique (en jardinerie) on peigne les branches et les olives et feuilles tombent sur un drap ou un filet placé sous l'olivier. On ne coupe pas les branches. Cela fragilise l'olivier pour l'hiver s'il est froid. (La taille se fait de fin février à début mai suivant les zones).

On sépare les olives de toutes les brindilles et feuilles et on les stocke soit dans des caisses ajourées en plastique à demi remplies que l'on trouve dans toutes les jardinerie où en vente au moulin (en garder une vide pour verser les olives chaque jour d'une caisse dans l'autre afin qu'elles sèchent sans s'abîmer) soit sur un drap à l'abri d'un auvent ou dans son garage en les ratissant avec une râteau à olives en plastique pour les faire sécher sans les abîmer. Cela permet de les garder jusqu'à 10 jours le temps de tout cueillir ou presque et les apporter au moulin.

J'APPORTE MES OLIVES :

Si vous apportez moins de 240 kg, vos olives seront mélangées avec celles d'autres apporteurs et le moulinier s'attachera à associer des zones ou variétés similaires pour la trituration (écrasement des olives dans la meule en pierre).

Si vous apportez 240 kg ou plus, vous aurez votre propre huile d'olive. L'entrée du moulin pour la dépose se trouve au bord de la route. Sur RDV les lundis, mercredis, vendredi de 7H à 9H et le samedi de 10H à 12H. Il est demandé une taxe dans tous les moulins c'est un prix de trituration au kg d'olives. Il comprend les taxes dues à l'AFIDOL et la participation aux charges du moulin. Vos caisses sont pesées et vous réglez 0,56 centimes/kg pour moins de 240 kg, et 0,53 centimes/kg pour plus de 240 kg. Il faut compter 1 à 2 jours pour récupérer l'huile. Des bidons en plastiques alimentaires sont en vente au moulin si vous n'en avez pas. Il existe aussi des fûts en inox que nous pouvons vous commander. Les récipients en verre ne sont pas acceptés.

Le moulin de Bargemon est une association. Il faut donc être membre et régler une cotisation de 10€/an d'Octobre à Septembre de chaque année. On la règle en apportant ses olives où par le biais du site internet. Généralement entre 53 et 60 centimes du kg.

JE RECUPERE MON HUILE :

Lorsque vous apportez vos olives, nous vous indiquons quand venir chercher votre huile. L'entrée se fait par le bas du moulin. Vous pouvez vous y stationné le temps de

recupérer votre huile. Cette année nous ouvrons une boutique où l'on pourra acheter de l'huile du moulin et des savons totalement artisanaux fabriqués avec notre huile ainsi que des sacs de grignons secs de 1 kg excellent engrais pour tout plant. Une lettre d'information sera adressée à tous les adhérents 1 fois par mois pour leur donner des astuces et des aides pour leurs oliviers. L'assemblée générale se déroulera au printemps et nous vous proposerons une dégustation d'huiles d'olives. Notre site internet permet dorénavant de prendre directement sa cotisation via le Crédit Agricole et de nous soutenir via notre cagnotte participative.

JE VIENS AIDER AU MOULIN :

Nous avons besoin de cueilleurs, de bras pour la trituration, de personnes pour distribuer nos dépliants dans les caves, boutiques etc..... , bref nous avons besoin de vous. Un calendrier vous attend au moulin où vous pouvez vous inscrire même pour 1 heure. N'hésitez à passer nous voir juste pour le plaisir, prendre un café, échanger avec nous et nous questionner ou partager vos connaissances sur le monde de l'olive.

ET AUSSI UN GRAND MERCI :

Parce que vous nous faites confiance
Parce que le moulin de Bargemon est un joyau que vous nous aidez à le restaurer
Parce que vous nous soutenez financièrement
Parce que vous nous soutenez en en parlant
Parce que vous vous sentez concerné par notre patrimoine et nos traditions

Alors RDV le mois prochain pour notre seconde lettre d'information

L'équipe du Moli d'Oli