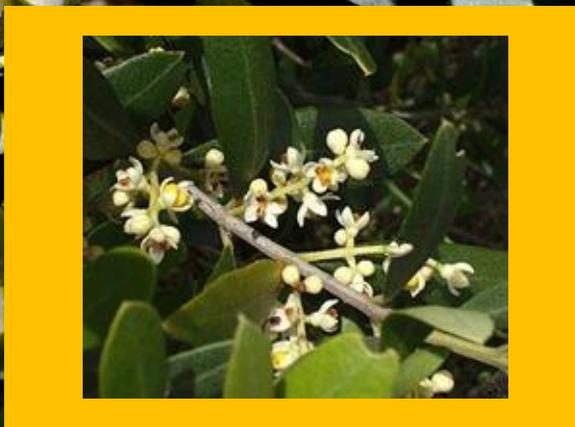


LA VARIETE d'olives est L'ARBEQUINA

la plus autochtone de la région et très réputée dans le monde entier.



En 2012, l'exploitation a obtenu le label **BIO** européen pour la production d'huile d'olive vierge extra. En décembre 2012, pour la 1ère fois, la famille exploitante a conservé la totalité de la récolte d'olives de l'année, pour sa propre production d'huile.

L'EXPLOITATION



La production d'huile est faite par la famille, dans leurs champs situés en Catalogne. Il s'agit d'une petite production d'environ 1.500 oliviers dont certains ont plus de 300 ans et les autres ont entre 5 et 10 ans. Ces champs appartiennent à la même famille depuis plusieurs générations. Presque tous les travaux sont réalisés de façon manuelle. Ci-dessous, plantation de jeunes oliviers.....puis quelques années plus tard



Le fait de travailler avec cette variété l'Arbequina les oblige à **SURVEILLER ET ENTRETENIR** les oliviers durant toute l'année, car c'est une variété très fragile : la production d'une année sur l'autre peut beaucoup varier. Une des tâches la plus complexe est l'élagage. Elle permet de maîtriser le volume des arbres, la quantité d'olives et la qualité de l'huile.

Un autre travail consiste à maîtriser les mouches: **décompte des nuisibles sur le piège** pour évaluer la nécessité du traitement au kaolin.



La récolte se fait fin novembre début décembre pour avoir une huile plus fruitée même si cela génère un rendement moindre (de l'ordre de 15%). De plus, ils ne récoltent que les olives sur les arbres, en laissant à terre celles qui sont déjà tombées

PRODUCTION

Le pressage s'effectue dans un moulin voisin qui réalise une pression à froid uniquement avec des procédés mécaniques. Il est effectué le jour même où les olives sont cueillies : Cela évite qu'elles soient abimées, que l'huile soit trop acide et permet d'obtenir une huile d'olive extra.

L'huile obtenue n'est pas filtrée et conserve beaucoup de gout fruitée grâce à la matière solide en suspension. Cela lui donne une couleur verte très caractéristique et très difficile à trouver dans une huile industrielle. Il faut prévoir une bonne conservation dans un espace frais et à l'abri de la lumière, afin qu'elle conserve ses qualités gustatives plusieurs mois après la production.