

## Comment élabore-t-on une huile d'olive verge de qualité ?

La variété et la région de provenance de l'olive (sol, climat...) influencent la qualité finale de l'huile d'olive verge. Le savoir-faire des hommes intervient également à chaque étape de la production.

### Les principaux facteurs pour obtenir une huile de qualité :

- Une date de récolte optimale, pour chaque variété, la date de récolte est différente.
  - Des olives saines
  - Et triturées rapidement.

## CATÉGORIES D'HUILE D'OLIVE

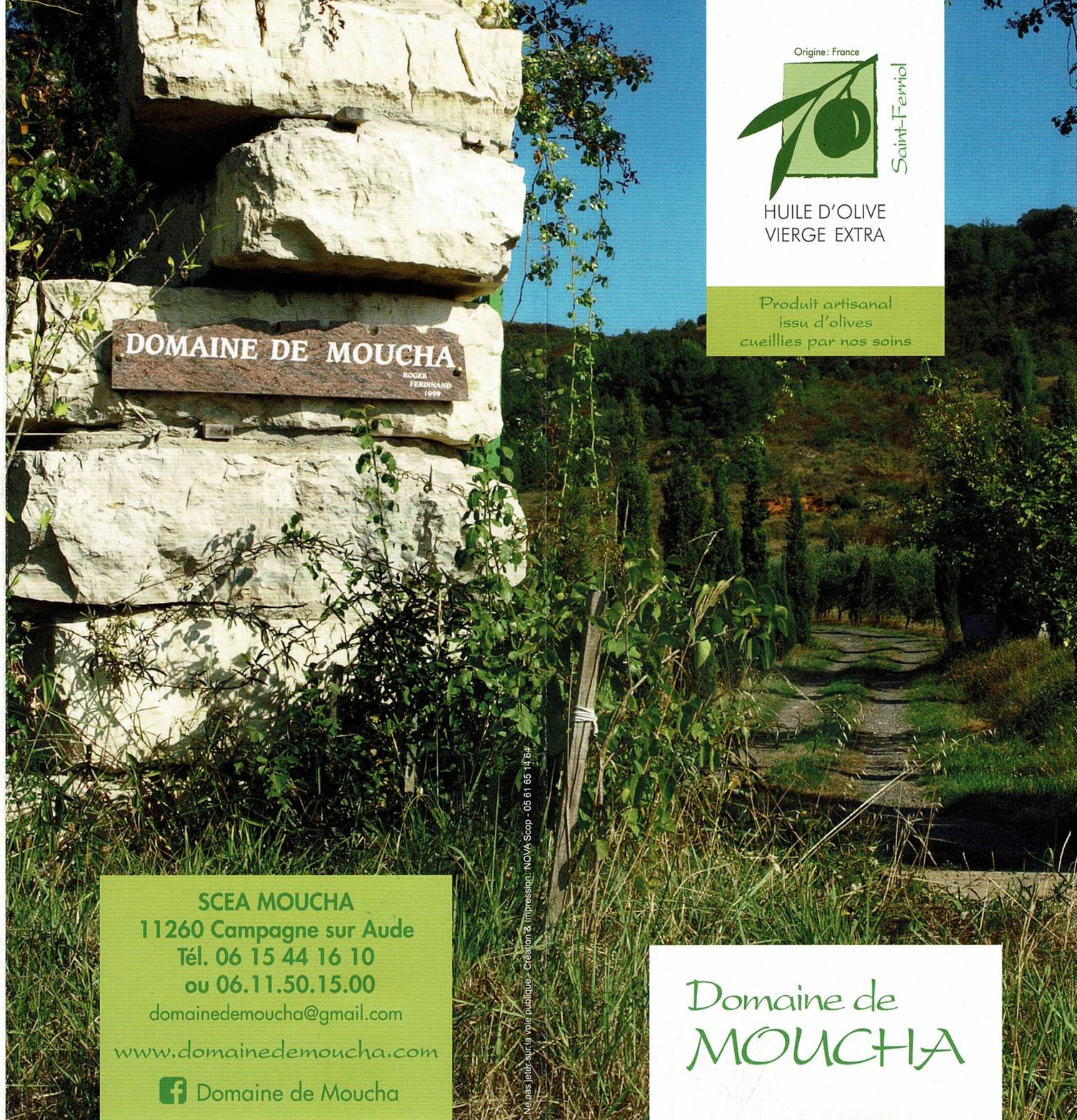
Le terme « huile d'olive verge » désigne l'huile d'olive, pur jus de fruit, qui est extraite via des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques dans des conditions thermiques, qui n'entraînent pas une altération de la qualité du fruit. Les olives ne doivent subir aucun traitement autre que le lavage, le broyage, le malaxage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

### Au sein des huiles d'olive vierges, on retrouve 2 dénominations commerciales (mention sur l'étiquette)

- L'**Huile d'olive verge extra**, indique une huile de qualité supérieure dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0.8g pour 100g
- L'**Huile d'olive verge** (l'expression « fine » pouvant être employée au stade de la production et du commerce de gros) indique une huile d'olive de bonne qualité et dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 2g par 100g.
- La dénomination commerciale « Huile d'olive » désigne un mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive verge ;

## STOCKAGE ET UTILISATION

L'huile d'olive doit être stockée à l'abri de l'air (récipient bouché) et de la lumière pour ne pas s'oxyder et rancir. Elle s'utilise aussi bien crue, en assaisonnement qu'à chaud, cuite ou même en friture.



DOMAINE DE MOUCHA  
ROGER FERDINAND  
1999

SCEA MOUCHA  
11260 Campagne sur Aude  
Tél. 06 15 44 16 10  
ou 06.11.50.15.00  
domainedemoucha@gmail.com  
www.domainedemoucha.com

 Domaine de Moucha

Origine: France



Saint-Ferriol

HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA

Produit artisanal  
issu d'olives  
cueillies par nos soins

Domaine de  
**MOUCHA**



LE DOMAINE  
DE MOUCHA,  
UNE PROPRIÉTÉ  
FAMILIALE  
DE 6 HECTARES  
PLANTÉE DEPUIS  
1999 D'UN PEU  
PLUS DE 2000  
OLIVIERS

Notre oliveraie se situe dans la Haute Vallée de l'Aude, entre le Pic de Bugarach et Campagne Sur Aude, plus précisément à Saint-Ferriol.

Etant située à 450 mètres d'altitude, il nous arrive parfois d'avoir quelques gelées hivernales, l'Arbéquine est robuste, l'avantage de l'altitude pour la plantation n'est pas négligeable, car elle nous permet d'éviter des traitements contre les maladies, nous pouvons nous qualifier de faire une oléiculture biologique «sans l'appellation» et raisonné, puisque nous n'utilisons pas de pesticides. Les traitements se font par un produit à base de cuivre.

Nos terres sont enherbées afin de garantir la fraîcheur et l'humidité au pied des oliviers.

La variété sélectionnée l'Arbéquine est une olive petite, ronde, goûteuse, avec un large panel d'arômes. Son ramassage pour la confection d'huile d'olive se fait pour notre part, mi-novembre.



Dans notre propriété,  
sans la main de l'homme  
l'olive ne deviendra pas huile.

Nous ne maltraitons pas  
le fruit, nous le respectons.

Nous attendons que l'olive tourne,  
c'est-à-dire qu'elle comporte trois couleurs,  
le vert clair, le rose et finalement le violet foncé.

La cueillette se fait par de la manutention:

- Les arbres sont peignés par des personnes faisant ainsi tomber les olives dans les filets.
- Les filets sont ensuite roulés afin de recentrer les olives qui seront ensuite soufflées pour éliminer un maximum de feuilles.
- La récolte est transportée au traitement dans les 48 heures suivant le ramassage.



Produit artisanal issu d'olives  
cueillies par nos soins