

Extrait du Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

<http://www.ac-grenoble.fr/ecole/stauban/spip.php?article737>

Comment fabriquer de l'huile d'olive ?

- Sciences et technologie - Cuisine -



Date de mise en ligne : vendredi 6 février 2009

Le Vendredi 30 Janvier 2009,

nous sommes allés au moulin à huile d'olive de Mollans sur l'Ouvèze.

Monsieur Jacquet nous a accueillis

et nous a montré l'atelier où il travaillait.

Il portait un grand tablier blanc, des bottes, des gants

pour ne pas se salir parce que c'est gras partout

quand on fabrique de l'huile d'olive...

...et aussi, ça glisse !

alors, il faut être prudent pour ne pas tomber et se salir !

Dans la première pièce, il y avait des caisses d'olives

qui ont été cueillies dans les oliviers.

Quand on est entré dans l'atelier, ça sentait les olives

et il y avait beaucoup de bruit, à cause des machines.

Monsieur Jacquet portait un casque sur les oreilles

pour les protéger du bruit.

Dans l'atelier, il y a de nombreuses machines

pour fabriquer l'huile.

D'abord, on verse les olives dans une grande cuve

et on met en marche deux grosses roues très lourdes, en pierre.

Ce sont des meules qui écrasent les olives.

Pour les faire tourner, il y a un moteur et des engrenages.

Comment fabriquer de l'huile d'olive ?

Après, une autre machine dépose la pâte d'olives écrasées

sur des scourtins, ce sont de petits tapis ronds

avec un trou au centre.

Tous les scourtins recouverts de pâte d'olives écrasées

sont empilés les uns par-dessus les autres

et pressés par une autre machine.

Le jus des olives coule.

Dans ce liquide, il y a de l'eau et de l'huile mélangées.

Il faut alors les séparer avec une nouvelle machine

qui envoie d'un côté l'eau, de l'autre côté l'huile.

A la fin, l'huile est versée dans des bonbonnes.