

Les principes de l'extraction de l'huile

L'huile d'olive est contenue dans de minuscules poches (vacuoles) situées dans les cellules des olives. Pour pouvoir récupérer cette huile, il faut briser la paroi de ces poches et donc celle des cellules des olives : c'est le **broyage**. Dans la plupart des cas, les olives sont broyées entières avec leur noyau.

Pour libérer un maximum d'huile, un **malaxage** est appliqué à la pâte.

L'étape suivante consiste à séparer la partie solide de la pâte (débris de noyaux, d'épiderme, de parois cellulaires...) appelée grignon, de la partie liquide (huile et eau de végétation) appelée margine. C'est la **séparation des phases**.

La dernière opération sépare l'huile de l'eau de végétation. C'est la **décantation**.

[source : afidol]

Les bienfaits de l'huile d'olive

De par ses caractéristiques nutritionnelles, la consommation d'huile d'olive vierge joue un rôle primordial dans la **prévention des maladies cardiovasculaires**. En effet, elle réduit la teneur dans le sang du LDL cholestérol, elle évite la formation de caillot sanguin et elle réduit la pression artérielle.

L'ensemble de ces bienfaits n'a de signification que dans le cadre d'une **alimentation équilibrée** telle que le **régime alimentaire de type méditerranéen**.

[source : L'huile d'olive vierge, alimentation plaisir, alimentation santé, Institut du Monde de l'olivier]



Centre d'Etudes Techniques Agricoles du Pays d'Aubagne
9 Boulevard Jean JAURES
13400 Aubagne
Tel/Fax : 04.42.73.90.53
Mail : cetaubagne@free.fr
www.jardinsdupaysdaubagne.com

Edition 2008

Une histoire plus que millénaire

L'olivier est présent **depuis fort longtemps en Provence** : des feuilles fossiles au pied de la **Sainte Baume** attestent de sa présence depuis au moins 20000 ans. A la fin de la préhistoire, l'olivier était déjà présent sur le littoral méditerranéen français, et ses fruits certainement récoltés. Il y a 2500 ans, les Phocéens puis les Grecs et les Romains, ont apporté une nouvelle manière de cultiver et d'utiliser les fruits de cet arbre qui est devenue ce qu'on appelle aujourd'hui : **oléiculture**.

Cette oléiculture a connu des phases de fort développement mais aussi de repli. La sensibilité relative de cet arbre aux grands froids et les problèmes de concurrence économique expliquent ces fluctuations.

Cependant, on peut souligner l'obstination remarquable des habitants de la zone oléicole à maintenir la présence de l'olivier dans leur **paysage**.

[source : afidol]



Les oléiculteurs du Pays d'Aubagne



Liste non exhaustive des oléiculteurs adhérents au CETA du Pays d'Aubagne

CETA
Centre d'Etudes Techniques Agricoles



Les oléiculteurs du Pays d'Aubagne

Par commune, liste non exhaustive



A Aubagne

Domaine le Rosier

Nathalie BERTHOZ

Route de Fenestrelle, 13400
AUBAGNE

06.13.56.49.06- fax : 04.42.70.28.30

Production :

Huile d'olive issue de 400 oliviers de plusieurs variétés (cayenne, lucques, grossanne, picholine, manzanille) fine et épicée qui relève les plats sans dominer.

Domaine amené à se développer.

Vente :

Au domaine sur RV téléphonique

Accès : de l'Hôpital, avenue des sœurs Gastine, en haut au feu tourner à gauche puis 1^{ère} à droite. Continuer sur la route de Fenestrelle sur 200m : le domaine se trouve sur la gauche, avant le pont qui traverse l'autoroute.

La Paternelle

Jean-Pierre BOYER

Quartier Saint Pierre
13400 AUBAGNE

04.42.04.22.98 ou 04.42.04.49.62

Production :

Huile d'olive de plusieurs variétés, principalement cayenne

Vente :

A la ferme La Paternelle
Accès par la Nationale 396 entre Pont de l'Etoile et Gémenos.

Ouverture :

Tous les jours de Mai à Octobre
Sur RV téléphonique en hors saison

Les Jardins du Val d'Or

Franck ISOUARD

Quartier les Mellets, 13400 AUBAGNE

06.20.99.62.35

Production :

Huile d'olive de plusieurs variétés (Aglандаu et Salonenque)
Vente possible d'oliviers sur pied

Vente :

Sur RV téléphonique à la ferme
Accès après la coopérative Agrifallen, en direction de Pont de l'Etoile

Chiapello Père et fils

Lieu dit la Siccardonne,

Quartier Napollon
13400 Aubagne

06.18.96.02.97 ou 04.42.18.96.37

Production :

Huile d'olive de plusieurs variétés (principalement salonenque, picholine, verdane)

Vente :

A la ferme
« Chez Chiapello Père et fils »
Accès par la Nationale 96 entre Napollon et Pont de l'Etoile
Ouverture :
En saison de mars à novembre:
Tous les après-midi sauf le lundi
En hiver (fin novembre à mi-mars):
vendredi et samedi uniquement

Monique MELQUIOND

Pont des Beaumonds, 13400 Aubagne

04.42.82.30.68

Production :

Huile d'olive, en quantité actuellement trop faible pour être commercialisée

François KNIPPING

L'Olivette de Garlaban

Route de Lascours
13400 AUBAGNE

04.42.03.31.19 ou 06.07.73.89.48

Production :

Environ 1000 litres par an, huile d'olive extraite au moulin de la Cauvine (Roquevaire)

Vente :

A la ferme La Maréchale
RD 43, Quartier des Aubes
13400 AUBAGNE

Accès : au pont de Lamagnon (rond point du dauphin bleu), prendre direction Beaudinard, à 100m à droite.

Ouverture :

De mai à fin août : mardi 9h-12h ; 15h-20h ;
du mercredi au vendredi : 15h-20h ;
samedi : 9h-12h
De sept. à nov. : mardi : 9h/12h ; 15h-19h ;
jeudi, vendredi : 15h-19h ; samedi 9h-12h
Sur RV téléphonique en hors saison.

A Roquevaire

Bernard BAUDIN

Quartier de la Plaine,
Lascours

13360 ROQUEVAIRE

04.42.84.20.43 ou 06.20.06.36.71

Production :

Huile d'olive

Vente :

Foires occasionnelles
A la ferme sur RV téléphonique

A Auriol

Domaine la Michelle

Nelly et J-F MARGIER

13390 AURIOL

www.domainelamichelle.com
mail : margier@domainelamichelle.com

Site en terrasses classé en A.O.C. depuis 1999, qualifié au titre de l'Agriculture Raisonnée depuis le 7 mai 2004, et en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis janvier 2008.

Huiles élaborées et commercialisées par le Moulin à Huile MARGIER.

Moulin à Huile Margier

Rond point de l'éolienne

13390 AURIOL

04.42.04.74.09 - fax : 04.42.70.83.99

Presse et commercialise la production des oléiculteurs et particuliers de la région.
Atelier agréé AB et A.O.C .

Production :

Huiles d'olive Vierges Extra A.O.C
«fruité vert »
et « fruité noir »
(Médaille d'or Concours Général Paris 2008, médaille d'or Concours Régional PACA 2008)

Huiles d'olive de France Vierges Extra Monovariétales « Aglandau » et « Cayenne »

Vente :

Tous les jours sauf le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 19h de mai à septembre (en hiver 18 heures)