

Le mot du Président avril 2011

Encore une nouvelle saison oléicole qui se termine !

21000 litres d'huile produits dont 5600 mis à la vente. Huiles d'excellente qualité avec des taux d'acidité compris entre 0,22 et 0,26 % pour le « fruité vert ». Un indice de peroxyde entre 4,5 et 6,1. Toutes nos huiles sont classées en catégorie **Vierge Extra**. Les tarifs sont inchangés : 17€ / le litre et 75€/ le bidon de 5 litres pour l'AOC PROVENCE et 15,50€ / le litre, 68€ / le bidon de 5 litres pour une huile de FRANCE.

Nous avons été un peu moins brillants que les autres années dans les différents concours. Nous avons cependant obtenu 4 médailles dont 1 or, 2 argent et 1 bronze, seulement 2 en fruité vert !....

Nous n'avons pas démerité pour autant : nos huiles 2011 ressemblent à s'y méprendre, à celles des années précédentes, mais la concurrence est rude !... Et les 18 médailles obtenues au cours des 3 dernières années, doivent rassurer notre clientèle, quant à notre capacité à élaborer du fruité vert haut de gamme !

Cette année nous avons diversifié notre production : nous avons élaboré de **l'AOC PROVENCE OLIVES MATUREES**; c'était un peu aventureux, car nous n'avions aucune antériorité dans ce domaine, et nous ne pouvions nous référer à des pratiques ancestrales !...Le résultat a dépassé nos espérances : notre fruité noir a été médaille d'argent au concours de DRAGUIGNAN et d'or au concours de BRIGNOLES. Avec 0,47 d'acidité et 5,4 de peroxyde il est classé en AOC PROVENCE Vierge Extra. Il connaît déjà pas mal de succès et nous envisageons de doubler sa production l'année prochaine ; son prix est celui de l'AOC; c'est une huile douce sans ardeur (piquant) ni amertume!

Le temps passe inexorablement et comme vous pouvez vous en apercevoir, notre forme physique ne va pas en s'améliorant, aussi nous avons décidé de supprimer une manutention pénible et fastidieuse, en mécanisant à partir du pesage des olives, jusqu'au chargement du moulin : utilisation de palox, achat d'un gerbeur électrique pour le transport et rangement, mise en place d'un renverseur de palox, modification et reprofilage de la trémie avaloir, réfection du seuil et remplacement de la porte d'entrée du moulin... Cette modernisation devrait être opérationnelle dans quelques mois...

Pour votre plaisir et pour votre santé, consommez les véritables AOC et huiles d'olives de France !

LES NOTRES DE PREFERENCE ...

A bientôt.