



- **Faut-il une quantité minimum d'olives cueillies sur un olivier ?**

Non, car elles seront ajoutées au reste de la récolte.

- **Pourquoi ne peut-on pas ramasser les olives tombées au sol ?**

Les olives tombées au sol peuvent être gâtées ou être piquées (mouche de l'olivier) et peuvent altérer la qualité de l'huile qui en sera produite.

- **Combien de temps se conservent les olives après leur cueillette ?**

Elles se conservent quelques jours maximum (3~4)

- **Pourquoi devons-nous payer l'huile de nos propres olives ?**

Le coût inclut le transport des olives au moulin et leur transformation en huile (prix établi par le moulinier + taxes).

- **Mélangez-vous les différentes variétés d'olives (noires, vertes) cueillies pour leur transformation en huile ?**

Oui, nous mélangeons toutes les olives.

- **Comment se passe la redistribution de l'huile ?**

L'huile produite est conditionnée au moulin dans de grands bidons. Elle est ensuite redistribuée sur rendez-vous, au sein de notre local associatif. Chacun doit apporter son contenant (bouteille en verre de préférence afin de ne pas altérer sa qualité).

- **Est-on obligé d'adhérer à l'association pour avoir de l'huile ?**

L'adhésion est de 5 € par an pour toutes les activités comprenant la récolte d'olives. Un tarif non-adhérent pourra être appliqué s'il reste de l'huile.

- **Pourquoi certains oliviers ne produisent pas d'olives ?**

Lorsqu'un olivier est taillé, il ne produit pas d'olives l'année suivante.

- **Proposez-vous de tailler les oliviers au printemps ?**

Nous allons proposer aux adhérents des conseils pour tailler leur olivier l'année prochaine car nous partons en formation au mois d'avril.

- **Est-ce que les olives sont traitées durant une ou plusieurs étapes de leur transformation en huile ?**

Non, les olives ne subissent aucun traitement. Uniquement un lavage à l'eau avant trituration.

- **Faites vous analyser la qualité / propriétés de l'huile d'olive produite ?**

Nous souhaitons faire analyser l'huile de cette saison 2021 (à confirmer).

- **A combien de temps se situe le moulin à huile avec qui vous travaillez ?**

Nous travaillons avec le moulin du Domaine Rigaud, à Livers-Cazelle (Tarn), à 1h30 de Toulouse.

- **Comment allez-vous organiser le transport des olives au moulin ?**

Nous allons louer un utilitaire sur chaque tournée.

- **Combien de bénévoles recherchez-vous pour la cueillette des olives ?**

Nous recherchons autant de bénévoles que possible selon leur disponibilité pour accompagner les personnes qui ne peuvent pas récolter et pour couvrir l'espace public.