



- **Le prix restera fixé pour la saison 2022 à 9€ le litre**

A savoir:

Le prix de la trituration est fixé par le moulinier: 0,80€/ kg d'olives + taxe de l'AFIDOL

Le prix total inclut le transport, l'essence, le stockage et la trituration.

Le rendement des années précédentes est autour de 8 à 9 kg d'olives pour 1L dans notre région. Attention, ce n'est pas comparable au rendement de l'Espagne, Grèce, ni même du sud est de la France aux alentours de 4 à 5 kg/L voire même 3 pour le Magreb, la Grèce, ....

Le poids d'1kg d'huile n'est pas équivalent à 1 L d'huile (densité: 0,916 kg/L à température ambiante)

- **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).

Aujourd'hui 0,80 € / kg d'olives + taxe de l'AFIDOL

- **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.

L'olivier est également pollinisé par le vent sur plusieurs kilomètres et a donc besoin d'autres oliviers pour être pollinisé et avoir des olives.

Le manque d'eau ou trop d'eau peuvent aussi faire tomber les olives avant leur maturité

Le gel de printemps peut aussi abîmer les fleurs

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

Nous pouvons vous conseiller et vous accompagner pour la taille de votre olivier.

- **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.

- **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.