

L'extraction de l'huile d'olive, toute une histoire...

Comment nos ancêtres obtenaient la précieuse huile ?

Des procédés ingénieux délivrant le fameux nectar ayant évolués depuis la nuit des temps !

L'extraction de **l'huile des olives** peut se faire très simplement. En écrasant une poignée d'olives dans la main, on peut voir s'échapper quelques gouttes d'huile.

Dès l'Antiquité, les hommes ont donc extrait l'huile des olives. Au départ avec des moyens rudimentaires puis en améliorant les techniques pour améliorer les rendements :

- **5000 av. J.C.** : Écrasement des olives avec un pilon ou avec une pierre ; Torsion d'un linge dans lequel était placée la **pâte d'olive**; Foulage avec des « cales » en bois
- **600 av. J.C.** : Rouleaux de pierre maniés à la main
- **500 av. J.C.** : Meule cylindrique perpendiculaire à mouvement rotatif actionnée à la main ou par un animal.
- **400 av. J.C.** : Pressoir à levier : La pâte d'olive est disposée dans des sacs, puis écrasée par un tronc d'arbre fixé d'un côté et manœuvré de l'autre
- **100 av. J.C.** : Pressoir à vis : La vis appuie directement ou indirectement sur la pâte d'olive placée dans des scourtins en fibres végétales diverses (corde, osier, ...).

Les différentes techniques ont coexisté sur des périodes plus ou moins longues et certaines sont toujours utilisées dans certains pays.





Le fonctionnement des meules et des pressoirs a également évolué.

Des meules "à sang" actionnées par les hommes ou les bêtes, on est passé aux moulins actionnés par l'eau puis l'électricité. **La séparation de l'huile et de l'eau** se faisait jusqu'à une époque récente par simple décantation: Le liquide était placé dans de grands bacs en pierre ou en terre et on recueillait à la main, à l'aide d'une feuille en métal, à l'aide d'une casserole, l'huile qui remontait à la surface. Aujourd'hui, on utilise généralement une centrifugeuse. Jusqu'à une période récente, le stockage se faisait dans des amphores ou des jarres. De nos jours, on utilise des cuves en inox.

Comment élabore-t-on une huile d'olive vierge de qualité ?

En amont de la fabrication, la région de provenance de l'olive (sol, climat...), le soin apporté aux arbres, la sélection des variétés, ou encore la date de la récolte, influencent largement la qualité finale de l'huile. Le savoir-faire des hommes intervient à chacune de ces étapes.

La sélection des olives en vidéo

La récolte des olives en vidéo

La fabrication de nos jours...

Les fruits de la cueillette sont apportés au moulin, où le moulinier décidera de les stocker plus ou moins longtemps selon leur maturité (en général quelques jours), de les trier et de les laver si nécessaire.

On pourra ensuite commencer le broyage. Le principe en est simple : On écrase les olives, avec ou sans noyaux suivant les traditions des moulins, jusqu'à les réduire en une pâte qui sera malaxée pour faciliter la pression.

La pâte d'olive (pulpe + noyau) est ensuite malaxée pour amalgamer les microparticules d'huile et faciliter l'extraction. **Le malaxage** se fait à une température inférieure à 27° pendant 30 à 40 minutes selon la variété, c'est la garantie d'une huile dite de

simple pression à froid.

Après malaxage, la pâte d'olive est envoyée vers le décanteur séparateur horizontal où le liquide se sépare du solide. La force centrifuge permet de séparer l'huile de la pâte. La pâte restante constituée de fragments de noyaux, de pulpe broyée et d'eau de végétation est appelée « **grignons** ».

Les grignons prendront le chemin des déchets pour un recyclage en compost.

L'huile et l'eau passent dans le tamis vibrant pour un dernier nettoyage puis dans un réservoir cylindrique vertical pour la dernière étape: **l'extraction par centrifugation.**

La centrifugeuse permet de séparer de l'huile, les matières organiques encore en suspension et l'eau.

L'huile d'olive doit être stockée à l'abri de l'air (récipient bouché) et de la lumière pour ne pas s'oxyder et rancir.

Le terme « **Huile d'olive vierge** », désigne l'**huile d'olive**, pur jus de fruit, extrait via des procédés mécaniques qui n'ont pas altéré la qualité du fruit.

Nos autres articles sur l'huile d'olive :

[L'histoire de l'huile d'olive](#)

[Infographie : la production d'huile d'olive dans le monde](#)

[Infographie : de l'olive à l'huile](#)

[Le processus de fabrication de l'huile d'olive](#)

[La roue aromatique de l'huile d'olive](#)

[Savez-vous parler huile d'olive ?](#)

[La dégustation de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard](#)