

Le mardi 28 aout 2018 ,l'AOPF a été reçue au Domaine STALENQ (Brigitte et Gilles) à Seillans pour une visite de leur oliveraie ;Cette dernière est en fait constituée de deux parcelles distinctes ,l'une sur Seillans 2ha (350 arbres) l'autre sur Fayence en fermage de 3 ha (650 arbres)

Leurs propriétaires privilégient la qualité , puisque pour obtenir 1 L d'huile il faut 12 Kg d'olives . En effet, ils ont obtenus des prix au concours de Paris, Brignoles, New York. Ils ne possèdent pas de moulin propre et aucune parcelle n'est arrosée .Le gel de 1956 a totalement détruit la plantation donc de nouveaux arbres ont été plantés : variétés Picholine et Sigoise.

PLANNING D'EXPLOITATION :

_Fin janvier , début février : fertilisation du sol par apport de fientes de poules et de fumier de cheval (engrais chimique une fois tous les 5 ans),ce dernier est éparpillé (5 kg par arbre)sous la frondaison .

Gilles et Brigitte ont choisi de ne pas retourner le sol sous les arbres .Aucun desherbage chimique n'est pratiqué.Ils laissent le verger enherbé le plus tard possible.Tonte manuelle début aout .

Tout ceci dans le but de garder le sol vivant.(Faune ,Flore , Bactéries)

_Début mars : taille après les derniers gels ,car la taille effectuée la sève repart .

_Mi juin (olives de 8 mm de longueur))traitement par pulvérisation d'argile blanche (Kaolin)à laquelle on ajoute un mouillant(résine de pin) pour diminuer le lessivage ; l'argile perturbe l'attaque de la mouche .Pose aussi de pièges Vio-trap sur la parcelle de Fayence ; Ce traitement à l'argile est effectué jusqu'à 6 fois par an (selon la météo) .On pulvérise aussi un produit cuivré deux fois par an (printemps et automne)contre l'œil de paon ;Aucun traitement pendant la floraison et la récolte .

_Début novembre : récolte , récolte au peigne (électrique ou pneumatique)pour obtenir « le fruité vert »..

Une bonne huile d'olive ne se bonifie pas avec le temps ,elle s'oxyde et se dégrade ;il ne faut pas la garder plus d'un an .Ne pas filtrer une huile qui sort du moulin, on perd des arômes ; Quand elle a décanté (après 3 mois) il faut enlever le dépôt ,elle ne craint pas le froid et peut même se conserver au congélateur,par contre elle ne supporte pas la chaleur (+ de 25°) ; l'huile est une éponge elle absorbe les odeurs donc privilégier les récipients en inox et avoir une hygiène irréprochable ;Veiller aussi à la propreté du moulin ,elle est primordiale .

Cette rencontre avec des « professionnels passionnés » pour qui la qualité est le maître mot (huile médaillée et bio) qui nous ont fait partager leurs connaissances et leur savoir-faire fut un plaisir ,et les échanges très fructueux . Un grand merci .