



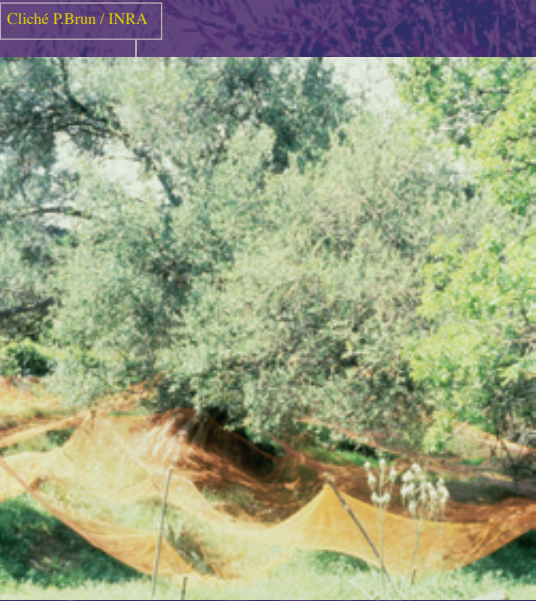
Espagne, Andalousie
Cliché Navia / Agence Vu

De la récolte au stockage

Il faut environ 5kg d’olives pour obtenir 1 litre d’huile d’olive. De la récolte au stockage, la culture de l’olivier a évolué avec les techniques même si les principes sont inchangés. La récolte effectuée, vient le temps du broyage puis le pressage de la pâte obtenue. Le broyage consiste à écraser les olives et parfois le noyau qui libère un conservateur naturel. L’extraction de l’huile s’effectue au pressoir. Des plus antiques aux plus modernes - à coins, à vis, puis pressoir hydraulique, presse en continu et centrifugeuse - la technique vise à recueillir un liquide décanté ou centrifugé pour en séparer l’huile de l’eau et des déchets. Les développements techniques tendent vers une moindre consommation en eau. Parfois filtrée pour l’aspect visuel, l’huile est stockée en cuve avant sa mise en bouteille.



Trieuse moderne
On méconnaît les processus de dégradation des acides gras libres lors du malaxage et de pressurage des olives responsables de la «flaveur verte»
Cliché Jean Weber/INRA



Cliché P.Brun / INRA

من الحصاد إلى التخزين

أنت تحتاج إلى حوالي خمسة كيلوغرامات من الزيتون للحصول على لتر واحد من الزيت. من القطف إلى التخزين، شهدت زراعة الزيتون تطوراً مع التقنيات الحديثة علماً أن المبادئ الأساسية بقيت كما هي. بعد القطف، تأتي مرحلة الدرس ثم عصر العجين المتحصل عليه. أما الدرس فهو يعني سحق حبات الزيتون ومعالجتها لتؤثر أحياناً هي تفرز مادة حافظة طبيعية. ويجري استخراج الزيت في المعصرة. تأتي المعاصر على أنواع، من ذات الزوايا أو البراغى ثم المعصرة المائية والمعصرة ذات العصر المستمر والتأليدة، أي من الأقدم إلى الأكثر حداثة. وتهدف هذه التقنيات إلى سحب السائل القسوي أو المشدّد لفصل الزيت عن الماء والتفانيات. تتحرر التطورات التقنية باتجاه استهلاك أقل للماء، وريشح الزيت أحياناً للحفاظ على مظهره ويخزن في الأبراش قبل تعبئته في القناني.

إسحاق، الأندلس
تصوير: نافيا / وكالة Vu

إدارة حديثة
ما زالت آليات عمل المزارعين المعنية هذه تجهزلة خلال عملية درس الزيتون وعصره وفي آلات مسؤولة عن
واللون القليل إلى الأخضر
تصوير: جان فيسبر / INRA

تصوير: في. برون / INRA

القطف بالقرب من نخاسين في تونس
تكتسب النساء الزيتون قبل قرض وإزالة الغبار عنه، فعند غايته عالية، تعلمن النساء فرصة وجود الرياح وسقط الزيتون في سلالهن التي تشكل نوعاً من صقل للحصص الصغيرة.
تصوير: ميار كرافون / CIHEAM-IAMM



Cueillette près de Tataouine en Tunisie
Les femmes balayent les olives avant de les trier et de les dépoussiérer : en les projetant en l'air, elles profitent du vent et leur panier est un crible qui laisse passer les petits cailloux.
Cliché Pierre Arragon / CIHEAM-IAMM