



Moulin à Huile

Le Trésor des Oliviers



Dans
notre Région
les olives se
récoltent de
Novembre à
mi-Janvier

Il faut en moyenne 5 kilos
d'olives pour obtenir
1 litre d'huile



Les olives sont envoyées sur un tapis roulant et se dirigent vers la laveuse

LAVEUSE

Les olives
sortent propres et
direction le broyeur



BROYEUR A MARTEAUX

Les olives sont broyées
avec les noyaux



BAC FERMÉ

Nous disposons de 4 Bacs fermés pour une qualité de fabrication optimale

Chaque bac peut contenir 600kg de pâte



Intérieur des bacs



- ❖ La pâte renferme **la peau, la chair** et le **noyau des olives**
- ❖ Le malaxage est une étape importante pour l'extraction de l'huile

DÉCANTEUR

La pâte est ensuite envoyée dans le décanteur afin de séparer l'huile et les déchets par force centrifuge



CENTRIFUGEUSE



L'huile est envoyée dans la centrifugeuse afin d'affiner la séparation de l'huile et la poussière de noyaux encore présente



Sortie des déchets
(constitués de noyaux
et de peau d'olives)

Les déchets
sont recyclés à
100% servant pour le
chauffage et la
production d'eau
chaude du moulin



L'huile est enfin prête.



Elle est à présent stockées dans des cuves en inox