

Actualité > Grand Sud > Lot > Saint-Matré

Publié le 29/07/2017 à 08:05

De l'huile d'olive made in Lot

Terroir



Les arbres sont déjà chargés d'olives qui seront récoltées en novembre.

Produire de l'huile d'olive dans le Lot, c'est le pari un peu fou que Carole Delbreil et Philippe de Faucamberge n'ont pas hésité à prendre il y a huit ans, sur leur propriété de 14 hectares, aux portes de Saint-Matré. Sur trois hectares de terre argilo-calcaire, ils ont créé l'Oliveraie du Quercy blanc et planté plus de 1000 oliviers, dont les plus jeunes ont trois ans. «Au départ, nous avons acheté de grands arbres pour la décoration, raconte Carole, puis c'est devenu une vraie passion et chaque année nous avons continué à planter de jeunes oliviers». Aucun des deux n'était agriculteur. Carole était enseignante et après avoir suivi des formations et des stages, elle est devenue oléologue, diplômée de la faculté de Montpellier. «Mon activité d'ingénieur en prévention des risques professionnels nous permet de financer les investissements de notre oliveraie, précise Philippe. Nous travaillons par missions, ce qui nous laisse du temps pour développer l'exploitation». Une exploitation qui commence à produire. Outre la vente de plants d'oliviers producteurs, en 2016 ils ont extrait dans leur moulin 150 litres d'huile d'olive vierge extra bio. «Pour arriver à l'équilibre, notre objectif est d'atteindre 3 000 arbres dans les prochaines années», indique Philippe. La prochaine récolte s'annonce prometteuse et les arbres portent déjà de belles olives. Reste la question de la rudesse des hivers lotois et de la pénurie d'eau l'été. «Nous avons sélectionné quatre variétés qui résistent au gel et à la sécheresse, l'aglandau, la picholine, le bouteillan et la grossane, qui se pollinisent entre elles et qui sont bien adaptées à notre terroir, explique Carole. Et nous avons la chance de pouvoir arroser quand le besoin s'en fait sentir, grâce à un réseau de tuyaux de goutte-à-goutte». Le couple constate aussi que le réchauffement climatique favorise la culture des oliviers dans le Lot. Pour abriter les insectes auxiliaires et pour l'esthétique, 800 pieds de lavande embellissent le site et fournissent une huile essentielle 100 % naturelle extraite localement.

Contact : oliveraieduquercyblanc@orange.fr. On peut aussi les retrouver sur les marchés de Prayssac, Cahors et Montcuq.

Extraction à froid

Ramassées à la main courant novembre, les olives sont triées, effeuillées et lavées. Puis elles sont broyées avec leur noyau dans le moulin installé au cœur du village de Saint-Matré. Malaxées et pressées à froid au moyen de procédés exclusivement mécaniques, une première centrifugation permet ensuite de séparer les parties solides du liquide. Lors d'une deuxième phase, l'huile est séparée de l'eau. Puis l'huile, non filtrée, reste dans des cuves pour lui permettre de décanter naturellement. Il faut entre quatre et six kilos d'olives pour faire un litre d'huile. On obtient ainsi un pur jus de fruit. Les assemblages des variétés sélectionnées ou la production mono-variétale permettent d'obtenir des cuvées au goût caractérisé, comme pour les cépages de vigne. À noter que les particuliers peuvent accéder au moulin et y extraire leur propre huile.

La Dépêche du Midi

SAINT-MATRÉ TERROIR

Vous aimerez aussi