

À la découverte de l'olivier ...

LE MOULIN À HUILE

Le moulin à huile est le lieu où le moulinier extrait l'huile d'olive présente dans les olives. Il faut en moyenne 5 kg d'olives pour faire 1 litre d'huile d'olive !

L'OLIVE

L'olive est un fruit. L'oléiculteur la récolte soit verte, c'est-à-dire pas mûre, en septembre, soit noire (mûre) en hiver.

L'OLÉICULTEUR

L'oléiculteur est la personne qui cultive les oliviers. Il les soigne et récolte leurs olives pour en faire de l'huile d'olive ou des olives de table.

L'OLIVIER

L'olivier vit dans un verger. C'est un arbre typique du Sud de la France qui adore le soleil et sur lequel pousse les olives ! Il peut vivre et donner des olives pendant très longtemps.

L'HUILE D'OLIVE

L'huile d'olive est dans l'olive. La variété des olives, le verger, le travail de l'oléiculteur et du moulinier influencent le goût de l'huile d'olive. On peut utiliser l'huile d'olive en cuisine, de l'entrée au dessert.

LE CONFISEUR

Les olives sont très amères, on ne peut pas les manger directement sur l'arbre. Il faut les préparer pour pouvoir les manger. C'est le travail du confiseur.



Cette affiche vous est offerte par :



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
huiles-et-olives.fr | 04 75 26 90 90

Avec le
soutien de :

