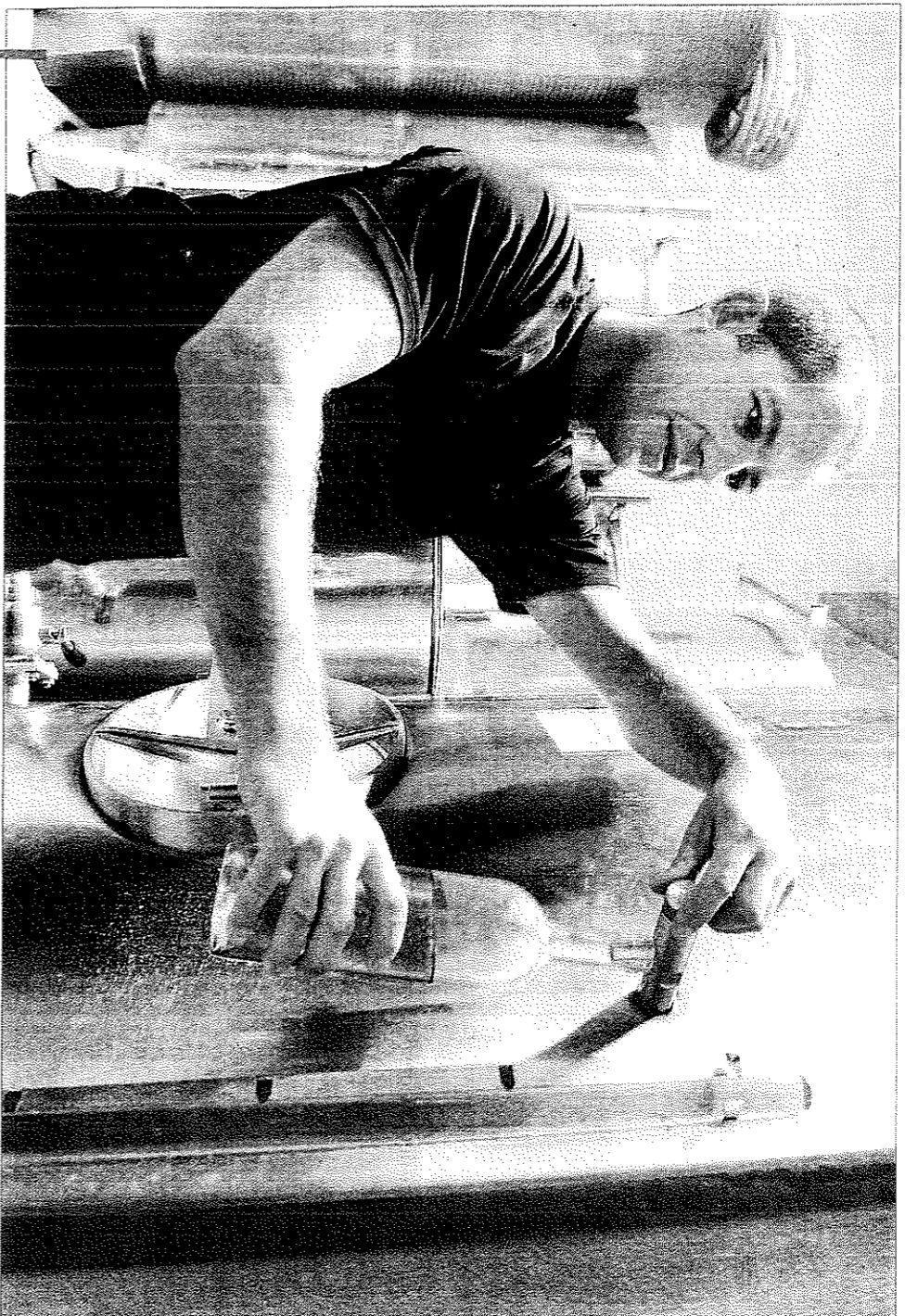


La coopérative dévoile les secrets de l'huile d'olive



Sébastien Levannier, directeur du moulin oléicole et les coopérateurs de Velaux ouvrent leurs portes au public aujourd'hui. / PHOTOS S. SPITIERO

Journée porte ouverte à la coopérative oléicole de 10h à 18h aujourd'hui.

Douce, longue en bouche avec une pointe d'acidité qui charpente le produit. C'est l'heure de la dégustation et Jean Nicolini a le regard paisible de celui qui est sûr de son huile d'olive... Jean est l'un des 1 200 membres de la coopérative oléicole de Velaux. Dimanche, de 10h à 18h, le moulin situé au pied du village, sur la route de Rognac, ouvrira ses portes au public, comme vingt autres coopératives du Midi de la France.

Cette initiative ne bouleverse guère les habitudes du moulin velauxien, qui, de toute façon, n'hésite pas à faire visiter ses installations aux clients de passage dans sa boutique. À Velaux, on a la passion partagée. Et la fierté de produire des huiles d'olive de première pression à froid. "Pression et pas extraction", précise Jean Nicolini, plutôt chatoilleux sur le sujet...

Quand la plupart des grands moulins ont choisi le système d'extraction continue grâce à un système de vis sans fin, la coopérative de Velaux n'a pas abandonné la vieille méthode de la pression. Tout juste a-t-elle concédé à la modernité des presses hydrauliques, des scourtins (les galettes remplies de pâte d'olive) synthétiques et

une écremeuse modifiée pour séparer l'eau de l'huile. "La pression, ça n'est pas un détail, explique Jean. C'est une technique qui réchauffe moins l'huile d'olive, qui l'oxyde moins et donc qui respecte plus le goût de l'olive."

Après le broyage (à la meule de granit) et la pression à froid, l'huile est entreposée pour un mois et demi dans des cuves inox, le temps de décanter. "Ça donne aussi le temps à l'huile de séduire", poursuit le coopérateur. Le tout pour aboutir au fameux nectar doré qui à tous les jours fait la richesse des rivages

450 000 l
La production d'huile du moulin de Velaux en 2010

méditerranéens. À Velaux, il se décline en trois produits: l'huile d'olive AOC Aix-en-Provence, l'huile dite "traditionnelle" (issue d'oliviers plantés en parcelles non classées AOC) et enfin un huile bio, fruit du travail d'un seul coopérateur (mais deux autres sont en démarche de conversion biologique).

C'est ce lent et méticuleux processus, du champ à la bouteille, que les coopérateurs permanents de la coopérative prendront le temps d'expliquer aux visiteurs aujourd'hui. Une

visite agrémentée d'un film d'une vingtaine de minutes sur l'huile d'olive.

La journée sera aussi l'occasion, pour les curieux, de mieux connaître le fonctionnement coopératif, puisque c'est aussi l'un des objectifs de cette journée proposée par la Fédération des coopératives oléicoles du Midi de la France. À Velaux, la coopérative fonctionne ainsi avec quatre salariés (dont le directeur), le reste de la force de travail étant fourni bénévolement par les coopérateurs. Le moulin fonctionne en effet comme un outil commun. Lors de la récolte des olives (à l'octobre à décembre), chaque membre de la coopérative paye pour utiliser le moulin (0,48 € le kg d'olives triturées). En bout de chaîne, il récupère sa quote-part d'huile en bidons de 5 l.

Entre le temps passé dans les champs, l'entretien des arbres, la récolte des fruits, le gain n'est sans doute pas très impressionnant. "L'huile d'olive, ça n'a toujours été qu'un revenu de complément", confie Jean Nicolini, qui possède lui-même une cinquantaine d'oliviers. Mais l'olive, c'est comme la potion magique d'Asierix: quand nous étions tombés dedans petit, nous ne la quittez plus jamais...

Guenaël LEMOUË

glenouae@lapresse.fr

Coopérative oléicole - chemin du Moulin-Neuf, Velaux. ☎ 04 42 46 31 07, www.moulindevelaux.com

À Coudoux aussi

La journée porte ouverte d'aujourd'hui étant une initiative de la Fédération des coopératives oléicoles du Midi, vingt moulins participent à l'opération.

Dans le pays d'Aix, deux coopératives sont parties prenantes de l'opération. Velaux, donc (lire ci-contre), mais aussi Coudoux. Les moulins des deux villages sont d'ailleurs liés par des accords de partenariat. Le but? Renforcer la stabilité des deux structures et s'assurer qu'en cas de panne d'un des moulins, les coopérateurs de Coudoux et Velaux pourront toujours fabriquer leur huile dans celui des deux moulins encore en état de fonctionner.

Pour le reste, Coudoux propose aussi de l'huile AOC Aix-en-Provence et de l'huile non AOC. Mais avec une particularité des plus rares de nos jours: au sortir du pressage, l'huile et l'eau y sont en effet encore séparées "à la feuille", antique méthode consistant à récupérer l'huile remontée en surface grâce à un ustensile très légèrement incurvé. Un processus long et fastidieux, mais qui garantit un minimum de réchauffage du produit et ne l'altère donc pas.

→ Coopérative oléicole, 3 avenue Alphonse-Daudet à Coudoux. ☎ 04 42 52 05 04.

Ils prennent la route d'une des étapes de



Quatre membres de l'Union cycliste lunnaise o derniers kilomètres de la 19^e étape du Tour de

La mi-mammotte, cette cyclo sportive emprunte depuis Valloire (73450) jusqu'à l'Alpe d'Huez (38750) les 76 derniers kilomètres de la 19^e étape du Tour de France disputée cette année et remportée par le français Pierre Rolland. Quatre membres de l'Union cycliste lunnaise l'ont effectuée dernièrement. Ils nous livrent leur carnet de voyage.

"Partis la veille afin de parcourir cette belle région que sont les Alpes, nous sommes arrivés à tour de rôle, nous regroupant petit à petit (Serge et Laurence Bel, Philippe et Nadine Conforti, Francis et Monique Mandine, et enfin les derniers Guy Grosso et Danielle Druzian). Le dîner pris dans l'hôtel du Galibier à Valloire était constitué d'un repas de sportif. Après ce repas, place aux reportages pour le départ du lendemain 10h."

Cette cyclo sportive sur 76 km au départ de Valloire a eu encore un énorme succès. Même si elle se déroule sur une distance plus courte que sa grande sœur La mammotte, elle a tout d'une grande!

Le charme de cette épreuve est garanti par la beauté des paysages. Après avoir franchi le col du Galibier (2556 mètres) et sa vue imprenable sur le Col du Lautaret, il faut surmonter les 21 lacerets de l'Alpe d'Huez (1850 m) avec des portions à plus de 11%. Idéal pour les cyclistes qui ont envie de dépasser les limites. Elle traverse trois

départements Hautes-Alpes et Savoie. Les épouses aussi beaucoup avoir effectué en voiture car aussi un challenge pour les intervenants (voitures) d'attention n'était pas ce est de constituer une bonne équipe et de mener l'Alpe d'Huez les voitures et des que le vélo et Philippe Conforti épouse au Bourg d'Oisans vain, puisqu'ils cèdes dans les "et ont finalement s'être refroidi Guy, Philippe sont arrivés à migrant fatigu pes, mais tous bre et le courage est resté au

Le temps est d'aller pointer des émotions, les manager et tous ont été pris liser l'arrivée aux 21 virages et remis à ce nant le temps. rir ces 70 (4h05-4h19). Francis Manc médaille du plus de 67 ans

● **Horaires estivaux à la poste.** Depuis le 1^{er} août et jusqu'au bureau de Lunyennes n'est ouvert que le dimanche de 8h30 à 13h. Les horaires habituels reprennent à partir du 1^{er} septembre.

● **Le sosie de Johnny.** Le 13 juillet dernier, le spectacle de Johnny Hallyday a été annulé à la suite d'un problème de santé. Une partie remise sera organisée à l'occasion de la fête de la Liberté. Elle se déroulera le vendredi 9 septembre à 19 heures sur la place de la Liberté. Une belle soirée pour célébrer la Liberté.

LES MILLES

● **Tournoi de beach soccer : rectificatif.** Il ne se déroulera pas le samedi et dimanche, comme nous l'avions annoncé, mais au restaurant chez Annie aux Mille.

● **LAMBESC • Festival de piano.** Ce vendredi 12 août, ce des Poilus, le festival de piano de la Roque-d'Audoubert. Les jeunes talents des écoles de piano de la région proposent des concerts gratuits, par exemple à 19h pour couvrir les artistes de demain. → Renseignements au ☎ 04 42 46 31 07.

● **Cartes de chasse.** Samedis 13 et 20 août, de 7h30 à 18h30, la salle des associations: distribution de cartes de chasse. → Infos: André Mathéron au ☎ 06 83 04 45 45

● **VAUVENARGUES • Exposition "Passion-inspiration du village.** Marie-Claude Gautier, Josiane Gautier et Roger Gautier exposent leurs œuvres jusqu'au mardi 18h30 à la Maison du village. Le vernissage a lieu à 18h30. A chacun son style, son inspiration, mais la passion toujours présente pour l'art en général, la maison en particulier. Chacun y livre son âme à sa manière. Claude Gautier a suivi deux années d'initiation de peinture à l'école d'arts plastiques de Gardanne et

