



## L'huile d'olive en Roussillon Conflent

### INFOS & RENSEIGNEMENTS

Tourisme Roussillon  
Conflent (contact  
ci-dessus)

### CREDITS PHOTO

CC Roussillon  
Conflent  
Emile FONDECAVE

Au domaine ou au moulin, partez à la rencontre de nos producteurs d'olive qui ont l'art et la manière de sublimer cet or vert pour en tirer le meilleur : huile, à grignoter, olivade ou tapenade... Tout sent bon le soleil roussillonnais avec ce produit si caractéristique de notre territoire !

### HISTOIRE DE L'OLIVIER EN ROUSSILLON PAR CLAUDE GENDRE

« La fabuleuse histoire de l'olivier roussillonnais remonte au Néolithique mais n'atteindra son apogée qu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

Quelques décennies plus tard le déclin s'amorçait jusqu'au gel fatal de 1956. Les derniers moulins du pays fermèrent leurs portes. Une page était tournée, du moins le croyait-on !

C'était sans compter sur les oliviers qui, au fil des ans, se régénérèrent à partir des souches. Les oléiculteurs et les mouliniers se souvenaient de l'arbre des collines, des meules écrasant les olives avant que ne s'écoule le liquide doré. C'était aussi le moment où l'alimentation du cru était désormais reconnue comme bénéfique pour la santé, labellisée sous le nom de « modèle méditerranéen ».

Ceci ne serait rien sans l'enthousiasme des bénévoles qui rouvrirent le moulin de Millas en 1976, le retour des coopérateurs de plus en plus nombreux, la remise en culture des vieux oliviers et la plantation de nouvelles oliveraies coordonnées par un plan de développement.

Même les ronds-points du département et les jardins des particuliers s'ornent de plus en plus souvent de cette essence.

L'olivier donne ainsi une nouvelle preuve de sa vitalité. Arbre de mémoire, il est aussi arbre d'avenir. »

Extrait du livre *Histoire de l'olivier en Roussillon* de Claude Gendre.

## L'OLEICULTURE SUR NOTRE TERRITOIRE

6 producteurs et 2 moulins à huile sont installés sur notre territoire.

### Mas d'En Fabre – huile des orgues (Ille sur Tet)

Arboriculteur depuis plus de 50 ans, la famille Fabre s'est lancée dans l'oléiculture avec passion. Ils ont créé une oliveraie de plus de 22 hectares dans un terroir unique particulièrement adapté à l'arboriculture. L'objectif : exprimer ce terroir exceptionnel avec des variétés d'olives anciennes du Roussillon cultivées selon les méthodes culturelles traditionnelles et il s'inscrit totalement dans la démarche d'obtention de l'AOP du Roussillon en cours au sein de l'INAO.



### Domaine Força Réal (Millas)

L'huile d'Olive du Domaine Força Réal est élaborée à partir d'un champ d'oliviers de plus de 60 ans. Il s'agit de 2 000 arbres situés sur un terroir de schistes de 10 ha à 200 mètres d'altitude. Les variétés autochtones telles que la Picholine et l'Olivière sont cueillies à la main et à bonne maturité. Elles donnent à notre huile une palette aromatique incomparable avec une dominance de fruité vert et de noisette.

### Coopérative « Moulin à huile La Catalane » (Millas)

Cette coopérative fabrique, depuis 80 ans, une huile d'olive vierge extra de qualité très aromatique. "Le Moulin à huile La Catalane" collecte les olives de tout le département. Il perpétue une tradition artisanale de récolte et de fabrication de l'huile d'olive méditerranéenne.

Notre production d'huile est principalement orientée sur les variétés endémiques de notre département : l'Olivière, la Verdale, la Glory, la Courbeil, l'Argoudeil, la Redouneil, la Berdaneil, et la Poumal, ainsi que les variétés anciennes de garrigue.

*Visite de groupe sur rendez-vous.*

### Le Moulin Saint Pierre (Millas)

Le Moulin Saint Pierre est situé au milieu d'une oliveraie composée de 30 000 arbres. La production de son huile d'olives, est un vrai pur jus de fruit, plusieurs fois médaillée au Concours Général Agricole de Paris. Le Moulin Saint Pierre a toujours été attaché au plus haut niveau qualitatif en proposant son huile d'olives douce et fruité vert.

*Visite de groupe sur rendez-vous.*

### Le Moulin aux Auxelles (Bouleternère)

Depuis 1997 nous renouons avec la culture familiale ancestrale de l'olivier. Nos vergers cultivés en mode raisonné exempts de tout désherbage sont établis au pied du mont Canigó. Nos huiles issues de variétés Verdale, et d'assemblage Roca Fountane sont engagées dans la démarche de reconnaissance en AOC huile d'olive du Roussillon.

*Visite de groupe sur rendez-vous.*

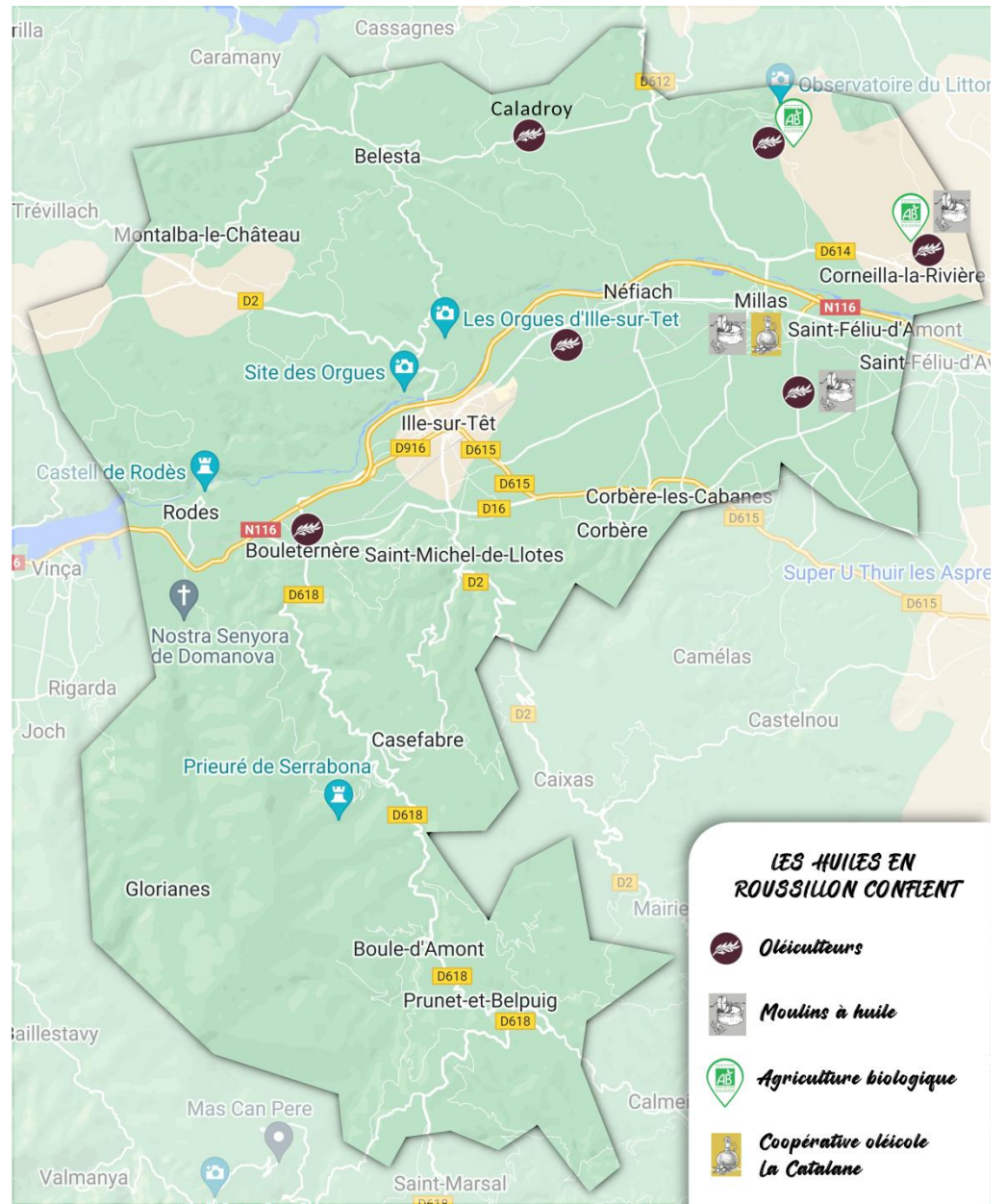
### Domaine de Caladroy (Bélesta)

Juché à 354 m d'altitude, le château de Caladroy entouré de vignes, oliviers et garrigue, offre un bel horizon. Le château a des oliviers depuis plus de 40 ans sur une superficie de 7 hectares avec 2 variétés : la Picholine assez connue et classique et la Sigoise, variété spécifique de Sig en Algérie. L'huile d'olive, les vins et vins doux du Château de Caladroy sont à découvrir directement au domaine.

*Visite de groupe sur rendez-vous.*



## LA CARTE DES HUILES EN ROUSSILLON CONFLENT



Plus d'infos sur [tourisme-roussillon-conflent.fr](http://tourisme-roussillon-conflent.fr)

