



Les Oliviers de Notre - Dame



Notre ferme respecte intégralement le cahier des charges de l'Agriculture Biologique depuis 2006. Mais, dans les faits nous allons bien au delà de ces recommandations : auto-fertilité totale, extrait fermenté d'ortie, de luzerne, fabriqué sur place, non-labour et semis direct, maximisation des couverts végétaux permanents (sous les oliviers et entre les lavandes), suivi écologique continu (membre actif de la LPO et du CEN-PACA, de Paysans de Nature, création d'un groupement « Les paysans naturaliste de Provence »), préservation des haies, création de mares, etc... une permaculture adaptée à notre contexte pédo-climatique de Haute-Provence.

Lors de la récolte de nos olives nous commençons vers mi-novembre par les olives vertes et tournantes (qui commencent à changer de couleur), sur une partie du verger, en **AOP Haute Provence**.

Cette **AOP** témoigne de la volonté de préserver un véritable savoir faire ainsi qu'une tradition ancrée dans nos terroirs depuis des siècles. (<http://www.aophauteprovence.fr>)

La charte **AOP** contient notamment les clauses suivantes :

- Les oliviers doivent appartenir à la variété Aglandau.
- Les olives doivent être récoltées en début de saison pour donner une huile d'olive fruité vert. Les dates de récoltes sont fixées chaque année par un décret préfectoral. On obtient alors une huile d'un fruité exceptionnel, sa couleur est d'un vert soutenu et sa saveur onctueuse.

Elle est dite de grand caractère, c'est à dire qu'elle marque fortement le palais avec des arômes variés, harmonieux et persistants. Les saveurs d'artichaut cru dominant, accompagnées de l'amertume de l'amande. L'ardence autrement appelée "piquant" vient compléter cette huile complexe. Cette ardensité est un signe de qualité et de richesse en antioxydant.

Puis nous arrivons début décembre, et nos olives commencent à mûrir, nous élaborons notre huile **Classique**, dont la maturité des olives se trouve entre fruité vert et le fruité mûr.

Puis nous enchaînons fin décembre par la **Récolte d'Olives Mûre**, car la variété d'olive aglandau a besoin de froid pour mûrir.

L'olive atteint alors sa pleine maturité. La fin de la récolte doit se faire sans trop tarder car le mistral, par la chute des fruits et le gel par la dégradation de la qualité, menacent le fruit chaque jour. L'huile obtenue est plus douce, a des arômes d'olive noire, d'amande et conviendra mieux à ceux que l'ardence et l'amertume dérangent.

Nous élaborons une huile d'olive aux arômes naturels de citron biologique qui accompagnera vos légumes d'hiver crus et cuits (carottes râpées, les choux , le fenouil, les champignons de Paris , les fèves et petit pois) et bien sûr les poissons et viandes blanches, à mettre sur la table et s'utilise au dernier moment dans votre assiette.

Nous vous proposons nos huiles essentielles de lavande et de lavandin aux arômes intenses, qui sont produites en permaculture sur le plateau de Valensole.

Geneviève AURIC et Laurent BOUVIN

