



Le Domaine de Moucha est une propriété familiale de 4 hectares plantée depuis 1999 d'un peu plus de 1400 oliviers.

Notre Oliveraie se situe dans la Haute Vallée de l'Aude entre Le Pic de Bugarach et Campagne sur Aude, plus précisément à Saint-Ferriol. Etant située à 450 mètres d'altitude, il nous arrive parfois d'avoir quelques gelées hivernales, l'Arbéquine est robuste, l'avantage de l'altitude pour la plantation n'est pas négligeable car elle nous permet d'éviter des traitements contre les maladies, nous ne pouvons pas nous qualifier de faire une oléiculture biologique mais nous nous y rapprochons grandement. Nous n'effectuons au besoin qu'un seul traitement par an avec insecticide. Le reste des traitements se fait par produit à base de cuivre.

Nos terres sont enherbées afin de garantir la fraîcheur et l'humidité au pied des oliviers.

La variété sélectionnée l'Arbéquine est une olive petite, ronde, goûteuse, avec un large panel d'arômes. Son ramassage pour la confection d'huile d'olive se fait pour notre part, fin novembre, début décembre.

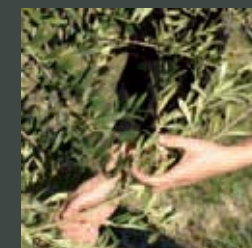
Nous attendons que l'olive tourne, c'est à dire qu'elle comporte trois couleurs, le vert clair, le rose et finalement le violet foncé.



La cueillette se fait par de la manutention :

- Les arbres sont peignés par des personnes faisant ainsi tomber les olives dans les filets.
- Les filets sont ensuite roulés afin de recentrer les olives qui seront ensuite soufflées pour éliminer un maximum de feuilles.
- La récolte est transportée au traitement dans les 48 heures suivant le ramassage.

Dans notre propriété, sans la main de l'homme l'olive ne deviendra pas huile. Nous ne maltraitons pas le fruit, nous le respectons.



Produit artisanal issu d'olives cueillies par nos soins



Comment élabore-t-on une huile d'olive vierge de qualité ?

La variété et la région de provenance de l'olive (sol, climat...) influencent la qualité finale de l'huile d'olive vierge. Le savoir-faire des hommes intervient également à chaque étape de la production.

Les principaux facteurs pour obtenir une huile de qualité :

- Une date de récolte optimale, pour chaque variété, la date de récolte est différente.
- Des olives saines.
- Et triturées rapidement.

Catégories d'huiles d'olive :



Le terme "Huile d'olive vierge", désigne l'huile d'olive, pur jus de fruit, qui est extraite via des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques dans des conditions thermiques, qui n'entraînent pas une altération de la qualité du fruit. Les olives ne doivent subir aucun traitement autre que le lavage, le broyage, le malaxage¹, la décantation, la centrifugation² et la filtration.



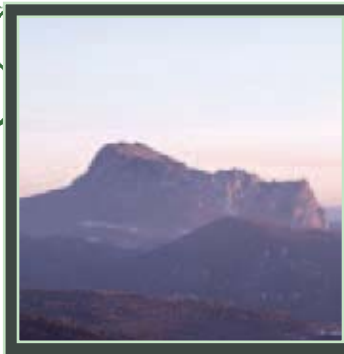
Au sein des huiles d'olive vierges, on retrouve 2 dénominations commerciales (mention sur l'étiquette) :

- L'huile d'olive vierge extra indique une huile de qualité supérieure dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 g pour 100 g.
- L'huile d'olive vierge (l'expression "fine" pouvant être employée au stade de la production et du commerce de gros) indique une huile d'olive de bonne qualité et dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 2 g pour 100 g.
- La dénomination commerciale "Huile d'olive" désigne un mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge.



Stockage et utilisation

L'huile d'olive doit être stockée à l'abri de l'air (récipient bouché) et de la lumière pour ne pas s'oxyder et rancir. Elle s'utilise aussi bien crue, en assaisonnement, qu'à chaud, cuite ou même en friture.



“ Venez découvrir et profiter du domaine en famille avec les enfants ou entre amis. ”

SCEA MOUCHA
11260 Campagne sur Aude
Tél. 04 68 20 04 74
domainedemoucha@gmail.com

www.domainedemoucha.com



Saint-Ferriol

HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE

Domaine de MOUCHA



Produit artisanal issu d'olives
cueillies par nos soins