

## **VENTES**

**CONDITIONNÉE** en bouteilles de 1 litre  
en bidons de 5 litres  
en cartons de 6 bouteilles

*Vous pouvez acheter notre huile*

### **VIERGE EXTRA**

*dans nos locaux, tous les jours ouvrables  
pendant la saison oléicole  
(dernière semaine de novembre au 15 janvier)*

*puis, le mercredi et le samedi  
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 17 h  
jusqu'à épuisement du stock.*

*Les jours de fermeture  
vous pouvez acheter nos produits,  
aux mêmes prix, dans nos dépôts-vente  
(adresses affichées sur la porte du moulin)*



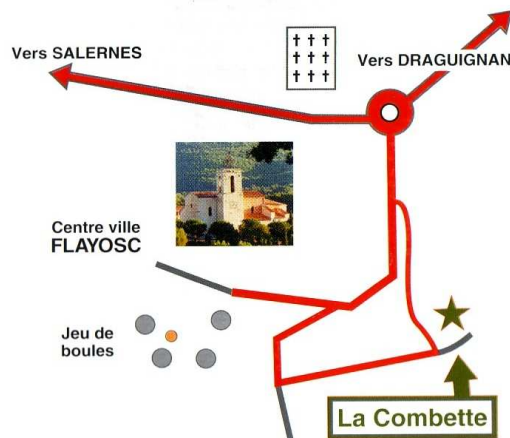
**Nous commercialisons aussi par expéditions  
dans toute la France, au même tarif,  
plus frais de port.**

**CONTACTEZ - NOUS**  
**MOULIN DE LA COMBETTE**  
TÉL. / FAX : 04 94 84 63 69

### **MOULIN DE LA COMBETTE**

*Société Coopérative Agricole*  
8, chemin des Moulins  
83780 FLAYOSC  
Tél. / Fax 04 94 84 63 69  
email [moulinde-la-combette@wanadoo.fr](mailto:moulinde-la-combette@wanadoo.fr)  
site: <http://perso.wanadoo.fr/moulinde-lacomchette>

Imprimerie Draïdine - 04 94 84 63 69



## **Moulin à Huile de la Combette**

**Société Coopérative Oléicole**

8, Chemin des Moulins  
83780 FLAYOSC

☎ / Fax : 04 94 84 63 69

## **PRÉSENTATION**

Implanté à la périphérie du village de **FLAYOSC** au XIX<sup>e</sup> siècle et seul moulin à huile sur la commune, il est situé à 7 km à l'ouest de DRAGUIGNAN, entre mer et montagne, aux portes de cette belle région du Haut Var.

### **LE MOULIN DE LA COMBETTE**

est animé par une équipe de bénévoles.

Sa finalité n'est pas lucrative.

Son objectif : produire une huile de qualité irréprochable, à un prix abordable.

## **LE PRINCIPE**

Chaîne d'extraction en continu (aux normes CE) permettant de traiter jusqu'à une tonne d'olives à l'heure.

## **LES MACHINES**

- Une laveuse avec fonction effeuilleuse.
- Un broyeur mécanique à marteaux.
- Un malaxeur à trois compartiments d'une capacité totale de 1500 kg.
- Un décanteur dont la fonction est de séparer les liquides des solides.
- Un séparateur centrifuge qui sépare l'huile de l'eau pour obtenir le produit fini.

Ce matériel performant permet de traiter les olives dès leur arrivée au moulin, le stockage est ainsi réduit au minimum, limitant toute fermentation.



## **LA MATIÈRE PREMIÈRE**

Les olives utilisées proviennent exclusivement de la production des 330 adhérents, de Flayosc et des villages environnants.

La variété dominante est le **cayot** roux.

Mais il y a également d'autres variétés comme les différents cayots (noir, blanc, rouge), le rimet, le petit ribier, le bouteillan, le cayon, la picholine, etc. pour les principales.

Les olives de mauvaise qualité sont refusées.

## **L'HUILE**

**LE MOULIN DE LA COMBETTE n'achète ni olives, ni huile ; son huile est un authentique produit du terroir.**

Ses arômes et sa saveur varient en fonction des variétés, du degré de maturité et du terroir.

Ils vont de la verdure, de l'herbe fraîche, de l'artichaut, de la pomme verte à l'amande verte, avec une pointe d'ardence et une amertume légère, en début de saison fin novembre début décembre, avec des olives tournantes (entre verdure et maturité).

Les arômes de verdure s'atténuent progressivement pour arriver, vers la mi-décembre, à des arômes de fruits mûrs, fruits rouges, ... les olives étant à maturité.

L'évolution se poursuit pour arriver, à partir de fin décembre à la pleine maturité, à des arômes et saveurs de fruits secs : noix, amandes, noisettes.

Ces différentes nuances de saveurs et d'arômes s'accompagnent toujours d'une grande sensation de fraîcheur.

Nous retrouvons cette palette de saveurs dans nos différentes cuves, chacune d'elles est analysée :

- Acidité
- Indice de peroxyde
- Caractères organoleptiques.



Depuis quelques années, notre huile est toujours

classée dans la catégorie **VIERGE EXTRA**

- acidité < 1 - peroxyde < 20 -

L'extraction à froid (température maximum de 30°) permet de conserver toutes les substances naturelles contenues dans le fruit et d'obtenir une longue durée de conservation du produit.

## **FICHE TECHNIQUE**

### **Teneur en huile des olives, rendement**

Dans notre moulin, il faut en moyenne 5 à 7 kg d'olives pour obtenir un litre d'huile, en fonction des variétés (plus ou moins productives), de la maturité et des conditions météo (après de fortes pluies, les olives sont gorgées d'eau, leur poids augmente, mais pas la quantité d'huile).

### **Poids spécifique**

Densité officielle d'un litre d'huile : 0,916

### **Point de fumée**

Son point critique élevé : 210°, lui confère une grande stabilité à la chaleur ; elle convient parfaitement aux fritures (température de friture 180°).

### **Quelques points de fumée des principaux corps gras :**

Huile d'arachide ..... 220°	Huile de soja ..... 170°
Huile d'olive ..... 210°	Huile de maïs ..... 160°
Saindoux ..... 180°	Margarine ..... 150°
Huile de tournesol .. 170°	Beurre ..... 110°

### **Santé**

Par son processus d'extraction, l'huile est riche de toutes les substances rencontrées dans le fruit.

Elle a un rôle primordial pour la santé :

- dans la prévention des maladies cardio-vasculaires,
- elle diminue le taux de cholestérol total dans le sang,
- elle permet de lutter contre le vieillissement avec la vitamine E (tocophérols)
- l'acide oléique aide à la fixation du calcium sur la trame osseuse,
- à froid comme à chaud, elle réduit l'acidité gastrique et a une action efficace contre ulcères et gastrites,
- elle stimule la sécrétion de la bile et elle diminue les risques de calculs biliaires.

**En conclusion :**  
**CONSOMMEZ NOTRE HUILE ET VOUS CONSERVEZ**  
**... VOTRE JEUNESSE !**