

## L'Escarène - Peillon À la découverte de l'huile d'olive

Hier, la journée portes ouvertes des moulins à huile dans les Alpes-Maritimes a fait le plein de visiteurs. Pour la sixième année consécutive, le syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice, la chambre d'agriculture, les moulins et coopératives oléicoles ont fait découvrir les secrets de la trituration des olives.

La plus forte zone d'activité oléicole se situe dans les vallées des Paillons, où plusieurs moulins sont présents. Qu'ils soient témoins d'une technique ancestrale ou garants d'un modernisme labellisant le produit (voir encadré), moulins et mouliniers ont fait découvrir, au

cours de cette journée, bien des secrets et peut-être ont-ils fait naître des vocations. À l'Escarène on perpétue le système grec. La mécanique est bien visible depuis la gigantesque roue à aubes entraînée par l'eau du vallon, les meules en pierre, jusqu'à la presse à bras où s'écoule le précieux liquide. On traite 150 kg en une journée.

### Une saison 2010-2011 moins bonne

À Borghéas-de-Peillon, chez les Guido, c'est une passion depuis 1835. Les générations se succèdent dans le vieux moulin à huile jusqu'en 1991. Roger abandonne alors le système génois pour un



Au moulin Guido, à Borghéas de Peillon.

moulin moderne. Aujourd'hui le fils, Olivier, est gérant en association avec sa sœur Christine. « Le moulin répond aux normes françaises et européennes. On peut traiter 3 à 4 tonnes d'oli-

ves en une journée. La saison, débutée début novembre, s'annonce moyenne en raison du grand nombre d'olives piquées et la quantité d'huile sera inférieure à 2009. »

Toutes les opérations, depuis le lavage jusqu'à la centrifugation, sont contrôlées électroniquement sans contact avec la main de l'homme.

J.-P. BELLOMIA

## AOP, huile d'olive de Nice

Depuis le 26 novembre 2004, pour respecter la législation européenne, l'huile d'olive de Nice a sa propre appellation d'origine protégée. L'olive de Nice, pour les olives de table et la pâte d'olive, ont également la leur. L'AOP garantit au consommateur l'origine, la typicité et la qualité du produit, car des contrôles ont

lieu tout au long de la fabrication, du verger à la sortie du moulin. Pour l'oléiculteur, c'est un atout indéniable pour valoriser sa production et son travail. En 2008-2009, 45,59 tonnes d'huile d'olive ont été reconnues en appellation, pour 19,05 tonnes d'olives de table et 4,33 tonnes de pâte d'olive.



Au moulin San Sébastien de l'Escarène, le moulinier exécute toutes les opérations manuellement.

## En bref

### DEMANDOLS RD 139 coupée

En raison des chutes de neige, la route d'accès à Demandols (RD 139 - St-Etienne de Tinée) est fermée pour une durée indéterminée.

### RIGAUD Perturbations sur la RD 28

Pour des travaux de sécurisation de falaise dans la vallée du Cians, la RD 28 (Rigaud) est mise en alternance par pilotage manuel, de jour (8h - 17h), du lundi 29 novembre au 3 décembre. Pendant cette période, des coupures possibles de 10 min maximum.

### SAINT-ÉTIENNE-DE-TINÉE Concert des chœurs du cadran lyrique ce jour

Concert animé par « les chœurs du cadran lyrique » et « l'ensemble à vent du conservatoire départemental de musique » en l'église de Saint-Étienne-de-Tinée, aujourd'hui à 16 h.

### FALICON Récital de piano

Aujourd'hui à 16h en