

JOURNEE DU 28 AVRIL 2016 A VENDEMIES

La Coopérative CAVALE « MOULIN DU SOU » accompagnée par le SOPA (syndicat Oléicole des pays d'Aude) représenté par Mr GIEULES Jean-Bernard et en partenariat avec la Chambre d'agriculture renouvelle l'opération de réhabilitation des vieux oliviers chez Mr ARNAUD à Vendemie.

Mme Christine AGOGUE technicienne de la chambre d'agriculture, dirige la taille, entourée de bénévoles passionnés adhérents du moulin du sou.

Cette année, ils étaient plus d'une 15aine à œuvrer, c'est à dire tailler, couper, dégager les arbres. ;et surtout écouter les conseils avisés de la technicienne, tout cela dans la bonne humeur typiquement limouxine !

C'est la 5^e année que cette opération a lieu sur le même site, et a pour but la promotion et la communication sur la filière oléicole de l'Aude, riche d'un passé et d'une tradition ancestrale de l'olivier.

Le dossier sur la demande AOC est en cours, les dernières moutures sortiront dans les prochains mois.

Le Moulin du Sou triture une soixantaine de tonne d'olives, pour une production moyenne de 9000 à 10000 litres d'huile, nos oléiculteurs sont des locaux, les olives proviennent d'oliviers situés dans un rayon de 20 à 30 km autour de Limoux, on peut parler d'une production de terroir.

3000 litres sont récupérés par nos producteurs, le reste est commercialisé principalement dans nos GAMM VERT. l'huile est également utilisée en cuisine par des grands restaurateurs.

Chaque année, un thème particulier a été développé autour de ces journées de réhabilitation :

-Mr Robion des archives départementales, avait proposé la 1^{er} année un exposé sur l'historique des moulins dans le limouxin, la 2^e année il a choisi de nous parler des moulins, et a 3^e année de la vente de l'huile d'olive à travers l'histoire,

-la 4^e année c'est Mme Gerber nous a parlé des bienfaits de l'huile d'olive sur la santé,

- cette 5^{ème} année, Mme Sabater Florence cuisinière à domicile nous a proposé un menu dans lequel elle associe les différentes huiles (goût subtil, goût intense et goût à l'ancienne.)