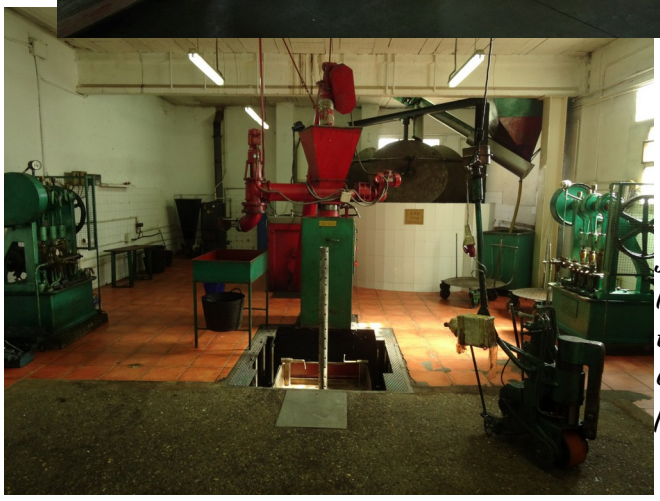
Rendez-vous avec Antonio et Pau à Flix à 9h, visite du moulin à Mequinenza, puis des deux fermes d'Antonio, puis resto... Une belle journée en perspective !

A Flix, avant de passer le pont, de l'autre coté de la rivière je vois un bâtiment peint vert clair avec écrit OLIFLIX dessus en grand, je ne m'en souviens pas. Je me gare et passe devant le moulin. Tout est fermé, je me dis que je vais aller là où c'est écrit en grand.
J'y trouve Antonio et son fils dans les bureaux. Après une accolade sincère, je demande alors si tout ça est nouveau, Antonio me dit qu'ils ont eu des problèmes de voisinage, que certains ont porté plainte car ils faisaient trop de bruit. Le moulin est situé dans le vieux village, dans des ruelles. C'est l'ancien moulin communal qu'Antonio avait restauré dans les années 80 si je me souviens bien. J'avais déjà rencontré Antonio en 2018, le moulin était encore en activité et le deuxième à Mequinenza tournait également. L'huile bio à Flix, la traditionnelle à Mequinenza. Il m'explique qu'aujourd'hui à Flix il y a les bureaux, la réception d'olives du secteur et les envois. Et toute la transfo se trouve sur l'autre site.

On grimpe tous dans la C15, dans son jus, et c'est partit pour la visite du moulin par les chemins de traverses. Il a racheté ce site en 98 et à démonté l'installation moderne en place pour remonter un moulin, 2 presses traditionnelles, et la servante qui facilite le montage de la pile à presser, tout est des années 40. C'est magnifique. Bien évidement les pierres sont neuves. 1,5tonne pièce...elles sont en place pour 3 générations normalement. Quelque repiquage pour l'entretien mais c'est tout.
Les olives arrivent en semi remorque, elles sont triées en arrivant puis stockées en silo la journée le temps de presser le jus. Oui l'huile d'olive pressée dans ces conditions ça s'appelle du jus de fruit ! Évidement, ce n'est pas la saison alors tout est à l'arrêt comme chez les producteurs de noisettes et amandes que j'ai rencontré les jours suivants. Mais ça donne une idée assez claire, en plus ya la petite vidéo de promo où je vois toutes ces machines en marche

https://www.youtube.com/watch?v=rBUpD-34ESU



Je ne vais pas tout expliquer parce que pas mal de choses sont dites dans la vidéo, Je peux ajouter quelques infos par contre. Un moulin passe 1,2 t d'olive qui sont brassées puis pressées par 2 presses pascal à eau de 600kg chacune. Le moulin est arrêté 1 h le temps de préparer les presses. 25 tonnes peuvent être pressées par jour au max de la saison, 1

T de fruits donnant environ 180l d'huile. Qui sont gardés sous terre dans 4 citernes de 25000 l. L'huile est mise en bouteille à la commande pour garder ses qualités le plus longtemps possible.
L'huile est séparée de l'eau par simple décantation. Il n'y a pas de filtration, pas de centrifugation d'où les dépôts au fond des bidons. Comme j'achète l'huile en début d'année, 1 mois après la pressée, elle n'est pas complètement décantée alors il y a plus de résidus que si je l'achetais en septembre...

Iels sont 5 personnes à l'année et 9 de plus à la récolte. Antonio achète la production de beaucoup de petits producteurs, des privés, âgés pour la plupart, ainsi qu'à 8 gros producteurs. Ces derniers ont en moyenne 30ha d'oliviers en culture intensive, la gestion des cultures entre les 2 pratiques n'a rien en commun !
On file vers le premier champ qui était à son grand-père, 4Ha d'arbres, environ 1000, de tous âges, en terrasse, car la région est vallonnée, et son potager. Antonio est très attaché à son jardin qu'il est fier de mener en bio comme de tout temps. Puis nous allons visiter l'autre ferme, celle de sa femme. Celle-ci fait 50ha dont une vingtaine de pins qui sont partis en fumée avec 5000 autres en 2019 (collines dans la photo ci dessous). Sur les 30 Ha cultivés il y a environ 1000 oliviers et 1500 amandiers ainsi qu'une ancienne bergerie réhabilitée pour les repas de famille.

La mouche de l'olive est gérée avec des pièges à phéromones et des pièges à sucre, ou jus de poisson. Le sol des oliveraies est travaillé aux disques et tout bois est enlevé, ce qui a permis lors du feu de 2019, par exemple, de ne perdre aucun arbre car le feu n'avait rien a manger ! La récolte traditionnelle se fait manuellement avec des peignes, des filets, et dure un mois et demi à 5 personnes pour ramasser les 2000 arbres familiaux (environ 50kg par arbres). Les apporteurs sont plus ou moins mécanisés, certains ont sur leurs tracteurs des trembleuse avec filet qui se déploie autour de l'arbre, comme pour les amandes. D'autres plus intensif, ont des jeunes arbres palissés qu'ils récoltent avec des chevaucheuse, comme pour les cassis ou la vigne. Là il y a 1000 arbre à l'hectare...et plus de maladies. Chez Antonio il n'y a pas de maladies car les arbres sont très éloignés. Chez les intensifs, des ingénieurs passent toutes les 3 semaines, toute l'année pour voir l'état de l'oliveraie. Car en bio il s'agit de prévenir plutôt que guérir.

Antonio est très carré avec ses apporteurs, il a besoin d'une qualité top et ne peut se contenter de promesses. À chaque apporteur il fait signer un lot de 3 échantillons qui sont gardés au frigo. Des analyses sont faites sur chaque réservoir, si une analyse est mauvaise, il peut perdre le label bio. Il sait quel apporteur à ses olives pressées dans quel réservoir et fait alors analyser tous les échantillons. Si un lot sort mal, son propriétaire sera payé le prix du conventionnel et pénalisé de 4000€ pour les pertes engendrés par le déclassement du réservoir

complet (25000l quand même) . On déconne pas avec Antonio ! Ceci dit, il me dit que ce n'est jamais arrivé, qu'il connaît tout ses apporteurs, et que tout se sait, que les gens parlent. Si un apporteur est mal vu, Antonio refuse de lui prendre ses olives.
Antonio est proche de la retraite, Pau a toujours suivi de près et est prêt à reprendre le flambeau, ils m'ont offert quelques bouteilles et on est ensuite allé au resto.