

Coopérative
Oléicole du Plan
et des Mées



**Moulin
des Pénitents**
Parc d'activités
04190 LES MÉES
Tél. : 04 92 34 07 67
Fax : 04 92 34 38 95

*Moulin
des
Pénitents*



Vue du Musée et du magasin



Une partie de notre gamme...

L'huile d'olive pour une alimentation
saine et équilibrée :

L'aglandau (Aglandaou en provençal)

Variété d'olive bien de chez nous, qui produit une huile très fruitée avec un bon goût d'artichaut, une saveur de fruit vert très prononcée, d'une couleur vert doré, très appréciée par les gourmets, s'accommode partout dans les salades, les poissons et autres; ce qui fait la valeur de l'aglandau des Mées, c'est le terroir qui joue un grand rôle, l'altitude, les variations de température entre le jour et la nuit, tout cela apporte à nos chers (aglandaou) cette saveur qui se retrouve dans l'huile d'olive de notre terroir.



Le coin dégustation



**Huile d'Olive
Une Alliée Naturelle**

L'HUILE DE LA BONNE CUISINE :

L'huile d'olive est l'alliée naturelle d'une cuisine légère et savoureuse. Avec un « Point de fumée » très élevé (environ 210°) l'huile d'olive est même idéale pour les fritures (dont la température normale se situe vers 180°). Ses qualités ne sont pas altérées par la chaleur, elle conserve toutes ses propriétés digestives par rapport à l'état cru, même après avoir été chauffée 3 heures durant à 230 °C. (Source rapport INSERM, Docteur Charbonnier).

L'HUILE DE LA BEAUTÉ :

L'huile d'olive est l'alliée naturelle de la peau qu'elle nourrit, adoucit, protège.

- Une cuillerée à café d'huile d'olive vierge battue avec un jaune d'œuf constitue un excellent masque nourrissant pour peau sèche (1 fois par semaine: appliquer 1/4 d'heure sur le visage puis nettoyer ensuite à l'eau tiède).
- Dans l'eau du bain, une cuillerée à café d'huile d'olive parfumée de 4 ou 5 gouttes d'essence de lavande vous fera oublier toutes les fatigues de la journée.
- Après les efforts physiques déployés dans le sport, frictionnez vos muscles d'un mélange d'huile d'olive et d'essence de romarin pour leur redonner souplesse et élasticité.

Coopérative vendant exclusivement l'huile d'olives des propriétaires de Haute-Provence.

Expédition sur demande sur tout le territoire français et à l'exportation.



Vente au moulin toute l'année
du lundi au vendredi de 8 h
à 12 h et de 14 h à 18 h,
samedi de 8 h 30 à 12 h 30





L'OLIVIER EST LE PREMIER DE TOUS LES ARBRES.



HISTORIQUE

La culture de l'olivier aux Mées, remonte vraisemblablement à plus de deux millénaires.

L'olivier a été amené sur la côte méditerranéenne par les Phocéens, d'où les Romains l'ont répandu vers l'intérieur, là où il se développe de nos jours.

Au Moyen âge, avec sur notre territoire, la présence de deux prieurés : celui de Paillerols, dépendant de l'ordre de Chalais et celui de Saint-Michel, dépendance de Ganagobie, de l'ordre de Cluny, l'olivier s'est développé en nombre ; mais aussi en qualité. Les moines apportaient énormément de soins et d'attention à toutes leurs cultures.

C'est peut-être depuis cette époque que les Méens tiennent leur savoir-faire oléicole.

Et puis, il y a l'église des Mées, dont la première construction semble être de la fin du XIV^e siècle, son vocable est NOTRE DAME DE L'OLIVIER, des actes de l'an 1400 lui donnent déjà ce titre. C'est dire toute l'importance que devait avoir l'olivier dans ce pays de Haute-Provence, pour lui consacrer son église.



Musée de l'Olivier



Composition de notre Huile d'Olive

Acides gras monoinsaturés, principalement acide oléique : 75 à 85 %.
Acides gras saturés, principalement acide palmitique : 12 à 16 %.
Acides gras polyinsaturés, principalement acide linoléique : 7 à 10 %.
Vitamine E (alpha tocophérol) 8 à 11 mg/100 g.

Caractéristiques Physiques de l'Huile d'Olive

- Apport calorique :9 calories/gramme
- Point de fusion :5 à 7 °C.
- Point de solidification :+ 2 °C.
- Point de fumée :210 °C.
- Indice d'iode :78/88*

* Indice très bas qui ajouté à la teneur élevée en tocophérol, antioxydant naturel, protège l'huile d'olive de l'oxydation et du rancissement et lui assure ainsi une très bonne conservation.



Les Appellations Officielles

Huile d'Olive Vierge Extra (HOVE)

Cette dénomination signifie que l'huile est extraite uniquement par des procédés mécaniques, que le taux d'acidité est inférieur à 0,8 % et que le goût est irréprochable.

Produit de France

Cette mention signifie que le produit est élaboré en France avec des olives françaises.

AOC (France) ou AOP (Union Européenne)

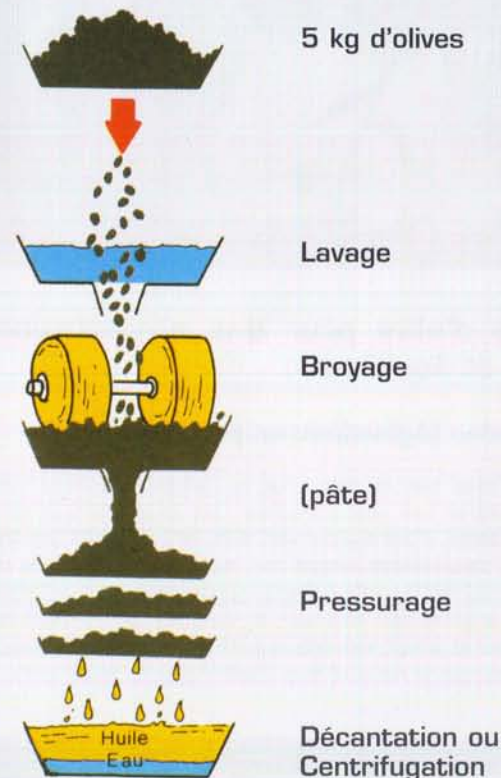
Cette mention précise l'aire géographique de production et d'élaboration, et garantit une typicité liée au terroir et aux pratiques traditionnelles.

Si l'une ou l'autre de ces mentions ne figure pas, l'aire de production n'est pas garantie.



Huile d'Olive Vierge Produit Naturel

L'huile d'olive vierge est obtenue par première pression à froid. La pression à froid n'a recours qu'à des procédés physiques et mécaniques (lavage, broyage, pressurage, décantation ou centrifugation) à l'exclusion de toute opération chimique et de raffinage. Tous les éléments nutritifs, naturels du fruit se retrouvent dans l'huile ainsi obtenue.



1 litre d'huile d'olive vierge
(produit naturel)
= 5 kg d'olives

Il y a plus de 6000 ans qu'on presse les olives pour en recueillir le jus, 5 kg d'olives donnent 1 litre d'huile vierge, dorée, onctueuse, fruitée, fille du soleil de Provence. La production d'un olivier va de 15 kg à 50 kg de fruits, mais l'arbre n'est totalement en production qu'un an sur deux.