

Commune de BREIL sur ROYA

SQUARE
Thomas JEFFERSON
3ème Président des Etats-Unis
1789 - 2009



EXTRACTION DE L'HUILE D'OLIVE



Depuis l'Antiquité, l'huile d'olive a toujours été extraite naturellement par broyage, malaxage, pression, pour extraire le liquide et séparer l'huile.



Dans les moulins anciens, le broyage se faisait dans la "passe", meule en pierre qui en tournant sert à malaxer les olives.

Le malaxage transforme les petites moutures contenues dans les olives en gouttes et en liquide.

La pâte était placée dans les "sacettes" en toile et pressée. L'huile remonte à la surface et était recueillie avec une

La pâte était déversée dans une fosse remplie d'eau courante qui rinçait vers les "lavoirs" (bacs de décontamination).

Dans les moulins anciens, la force motrice était fournie par la roue et eau sur la roue à ailettes ou turbine et transmise par les engrenages en bois, plus tard en acier.



Entre les années 1930 et 1950, l'électrification a remplacé la force hydraulique, la pression a augmenté.