

Les olives de notre école !

Les CM1 et les CM2 ont fait de l'huile avec les olives de leur école.

Le ramassage des olives a commencé il y a très très longtemps. Avant, tout était manuel :

- L'enlevage des feuilles,
- Les grosses meules en pierre pour écraser,
- La presse.

La presse consiste à entasser des espèces de chapeaux avec des trous. Quand ces chapeaux passent dans la presse, l'huile d'olive sort par les trous.

Les tonneaux de différents diamètres, en bois de chêne, servaient à stocker l'huile d'olive et à la transporter sur les mules ou les ânes.

Maintenant les machines ne sont plus manuelles mais électriques, alors on se fatigue moins.



Le ramassage des olives nous sert à faire de l'huile d'olive, de la tapenade ou de la pâte d'olive, de la confiture d'olive et des olives en bocaux .



Nous, nous avons ramassé nos olives dans la cour de récréation, le 14 et le 17 novembre 2017, pour faire de l'huile d'olive. Nous les avons ensuite emmenées au moulin de Castagniers. Il y avait 28,5 kg d'olives ! Nous avons ainsi obtenu 6 litres d'huile, que nous vendrons sur le marché de Noël de l'école.

Louis (CM2) et Esteban (CM1)



Nous avons ramassé des olives dans la cour de l'école. Le Moulin nous a prêté des bâches et des gaules, pour gauler les oliviers. On les a aussi ramassées à la main, pour celles qui étaient à notre portée. Nous avons ramassé 28,5 kg d'olives. Lundi 20 novembre, nous sommes allés les donner au moulin de Castagniers, pour les transformer en huile d'olive. Puis nous avons visité le moulin, avec Carole, Roseline et Jean-Luc. Pendant notre visite, nous avons goûté de l'huile d'olive, de la tapenade et de la confiture d'olive. C'était top bon.

Alexandre et Noé (CM2)

Un remerciement particulier à l'équipe du Moulin de Castagniers pour son aide et sa générosité !

