

## 2 LA CARRIÈRE ET LES FOSSILES

La falaise, derrière le Moulin, est une ancienne carrière dont les pierres ont été utilisées à la construction du village de Cadenet. Le Luberon en Provence est une région très riche en gisements fossilifères. A vos pieds, fossiles de coquilles St Jacques et d'huitres datant de l'époque Miocène (-23 à -5 millions d'années). Cette époque correspond à l'ouverture de la partie occidentale de la Méditerranée, de la mer Rouge, ainsi que de la formation des chaînes alpines. Les fondations du moulin ont révélé des bancs importants d'huitres fossiles de grande taille sur plusieurs dizaines de centimètres d'épaisseur. Leur âge est estimé à 10 millions d'années.

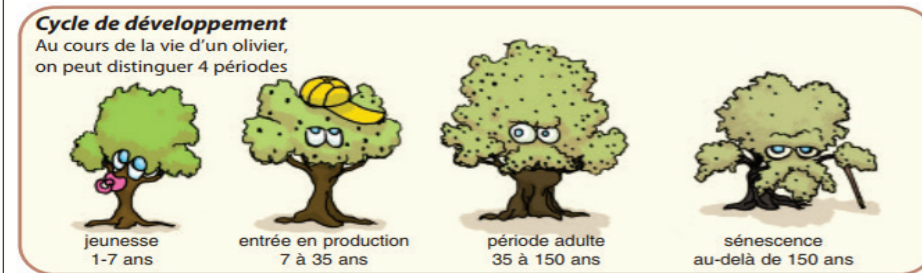
Dans d'autres régions du Luberon on trouve des fossiles de vertébrés, des empreintes de pas de mammifères, des insectes et des végétaux parfaitement conservés dans leurs structures les plus fines.

## 3 NOS ARBRES

4000 oliviers répartis sur 15 hectares, plantés en 1998, 1999 et 2000. 5 variétés d'olives : Aglandau 80%. Le reste se partage entre Bouteillan, Picholine, Salonenque et Cayon. Ce sont les variétés de l'AOC Provence

Les arbres sont jeunes. L'irrigation est déterminante pour la croissance des arbres et la fructification.

Les moments clés de l'irrigation : avril, mai et juin, pendant floraison et nouaison (quand la fleur se transforme en fruit). On a également besoin d'eau pour la lipogénèse (fabrication de l'huile dans l'olive). Si le printemps est raisonnablement généreux en pluviométrie et que quelques orages viennent agrémenter notre été, il n'est pas ou peu nécessaire d'arroser.



L'olivier se distingue par sa très grande longévité pouvant donner des arbres plusieurs fois centenaires. Si le tronc disparaît par vieillissement, les rejets se développant à sa base assureront sa pérennité et redonneront un nouvel arbre. L'olivier est également réputé pour sa grande rusticité, lui permettant de se développer et de fructifier sous des conditions de climat aride et sur des sols parfois très pauvres.

## 4 VUE SUR PLANTIER DE 2009

Devant vous, vue sur notre jeune oliveraie plantée en 2009. Au pied de la colline, le torrent du **Laval** coule depuis le Luberon et se jette dans la **Durance** au Sud de Cadenet. Son bassin s'étend sur 4 communes qui sont : Cadenet, Vaugines, Cucuron et Puyvert. Il traverse notre domaine et lui laisse son nom au passage.

La Durance est la plus longue rivière de Provence et prend sa source dans les Hautes Alpes, à 2632m d'altitude, au mont Chenaillet, près de la frontière italienne et se jette dans le Rhône 305 km plus loin.

La vallée de la Durance trace une route Nord/ Sud qui traverse quatre départements et plateaux, tous chargés d'histoire. C'est la véritable colonne vertébrale de la Provence : des Alpes à la plaine de la Crau, la Durance traverse l'actuelle Provence-Alpes-Côte-D'azur et fournit 75% de ses besoins en eau.

## 5 UNE EXPLOITATION CERTIFIÉE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Nous n'utilisons aucun produit chimique durant le processus annuel de conduite de l'olivier et uniquement des engrais organiques. Nous tondons l'herbe au lieu de désherber. En effet, elle abrite un grand nombre d'insectes qui nous aident à lutter contre les ravageurs de l'olivier. On tond deux fois par an, en mai/juin et en novembre, avant la récolte.

Pour lutter contre la mouche de l'olive nous utilisons une argile neutre, de la kaolinite calcinée. C'est une barrière qui empêche la mouche de pondre. La certification en agriculture biologique passe, par ailleurs, par une démarche administrative et un engagement qui demande plusieurs années avant d'obtenir la certification.

La certification est délivrée par un organisme certificateur qui effectue des contrôles et des prélèvements afin de vérifier que le cahier des charges de l'agriculture Bio est respecté au pied de la lettre. Notre organisme certificateur est ECOCERT.

## 6 LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS D'OLIVIERS

Retour possible pour la promenade courte ou suite de la balade (30mn)

On ne dénombre pas moins de 2000 différentes variétés d'oliviers dans le monde. La France en comptabilise à elle seule environ 300 mais toutes ne sont pas bonnes à produire de l'huile ou des olives de table.

Parmi les plus connues, on trouve la Sabine en Corse, l'Olivière dans les Pyrénées, la Lucques dans l'Hérault et c'est en Provence que l'on cultive le plus grand nombre de variétés : Aglandau, Bouteillan, Tanche, Grossane, Petit Ribier, salonenque, Cayon, Picholine, Cayetier... Les variétés les plus connues et les plus répandues dans tout le grand Sud sont la Picholine et l'Aglandau, que l'on peut aussi bien rencontrer dans le Gard, l'Ardèche, l'Hérault ou les Bouches du Rhône. Chez nous à la Bastide du Laval, nous cultivons à 80% de l'Aglandau, 5% de Salonenque, 5% de Bouteillan, 5% de Cayon et 5% de Picholine.

Cette diversité de variétés nous permet à la fois de travailler sur le goût et d'obtenir différentes huiles. Mais aussi d'optimiser la pollinisation de nos arbres. Il faut savoir que la majorité des oliviers sont auto-pollinisateurs, mais certaines variétés plus que d'autres. Par exemple, l'Aglandau qui constitue la majorité de notre verger se pollinise mal seul. Son meilleur pollinisateur reconnu est la Picholine. L'inverse n'est pas vrai !

..../...

## LA DIFFÉRENCE ENTRE OLIVE VERTE ET OLIVE NOIRE

..../...

Il s'agit de la même olive : C'est juste une différence de maturité qui va changer la couleur de l'olive. Dans notre région on récolte l'olive de table verte vers la fin du mois de septembre. Les olives « tournantes » pour l'huile au fruité vert sont récoltées aux environs de la mi-novembre alors que l'olive noire reste sur l'olivier plus longtemps et se récolte plus tard lorsqu'elle atteint sa maturité. Dans les régions non menacées par le gel ( Nice par exemple) elles peuvent être récoltées jusqu'en avril.

## 7 QUAND RÉCOLTE-T-ON LES OLIVES ?

C'est selon les variétés et selon le type d'huile que l'on souhaite produire. Les fruités verts se récoltent en début de saison, d'octobre à novembre lorsque les olives sont « tournantes », c'est-à-dire au moment où elles passent du vert au noir. On obtient ainsi une huile aux arômes herbacés et au goût intense.

Les fruités mûrs se récoltent plus tard dans la saison, lorsque les olives sont bien noires. On obtient ainsi des huiles aux arômes plus subtils de pommes, de fleurs, de fruits secs.

Nous procédons, par ailleurs, à des prélèvements réguliers et à des analyses qui nous permettent de connaître le moment optimal de la récolte en fonction de nos objectifs, du degré d'avancement de la fabrication de l'huile dans l'olive (lipogénèse), du niveau d'aridité (piquant) et d'amertume...

## LE LUBERON

Le massif forestier au nord devant vous s'appelle le Luberon. (Prononcer Lubeuron) Il donne son nom à la région. Il s'étend de Cavaillon à Manosque sur plus de 3000 km<sup>2</sup> et constitue le trait d'union entre la Méditerranée et les Alpes du Sud. Son point culminant est le Mourre Nègre, 1125 mètres, surmonté d'une grosse antenne, juste en face de vous. C'est un magnifique terrain de jeu pour la randonnée à pied ou en VTT. Depuis le sommet, par temps clair, on voit la Méditerranée.

## 8 LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON

Ici également un plantier d'arbres plantés en 2010 ( variétés aglandau, bouteillan, salonenque et cayon).

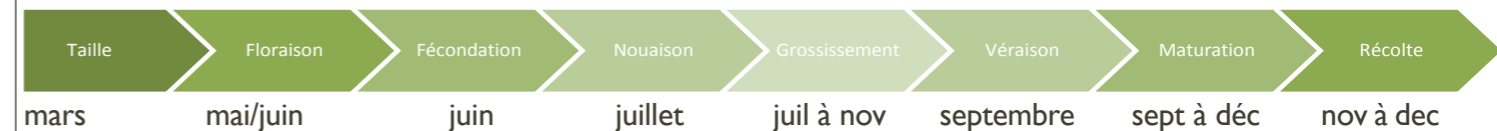
Le territoire du parc naturel régional du Luberon s'étend sur 185 000 hectares, de Cavaillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d'autre du massif du Luberon (1125 m au sommet du Mourre Nègre). Au carrefour des influences climatiques des Alpes et de la Méditerranée, il abrite une faune et une flore d'une exceptionnelle diversité, ainsi qu'un patrimoine architectural et paysager de grande valeur.

Le parc naturel régional du Luberon, c'est aussi un territoire vivant peuplé de 174 500 habitants, résidant dans 77 communes.

En décembre 1997, l'UNESCO a officiellement admis le Luberon dans le réseau mondial des réserves de biosphère, reconnaissant le rôle essentiel du Luberon dans l'équilibre écologique régional et la valeur patrimoniale de ce territoire au plan international. Le Parc du Luberon fait également partie du réseau des Géoparc mondiaux de l'Unesco.

## 9 TRAVAIL & HISTOIRE DE L'OLIVIER

### LE CYCLE ANNUEL DU TRAVAIL DE L'OLIVIER



L'olivier serait apparu, sous une forme sauvage, il y a plus de 14 000 ans en Asie mineure où existent aujourd'hui encore d'immenses forêts d'oliviers sauvages. L'expansion de l'olivier est liée au climat méditerranéen qui est apparu progressivement 10 000 ans avant notre ère. Les phéniciens et les syriens seraient les premiers oléiculteurs connus, 4000 ans avant J.C. Il se répandit au moyen orient, en Palestine et à Chypre au gré des échanges, puis en Crète et sur les rivages Egéens aux environs de 3500 ans avant J.C. : des fresques et des jarres témoignent d'une forte activité de commerce de l'huile dès le début du troisième millénaire. Les couronnes de rameaux d'oliviers retrouvés dans les tombes égyptiennes, nous montrent qu'il était cultivé en Egypte plus de 1500 ans avant J.C.

Peu à peu, au gré des mouvements et des conquêtes, l'olivier se répandit sur tout le pourtour méditerranéen : Italie, Espagne, France, Tunisie, Maroc, etc.

En Provence, l'olivier est apparu il y a très longtemps sous sa forme sauvage : des feuilles fossilisées datant de 8 000 ans avant J.-C. ont ainsi été retrouvées à Roquevaire en France.

C'est en 600 av.J.C. qu'il fut introduit sur nos côtes par les Phocéens lorsqu'ils créèrent Massilia (Marseille) et initièrent les habitants à sa culture. Il n'est pas rare de trouver des spécimens datant de 1000 à 2000 ans !

## 10 LES BIENFAITS DE L'HUILE D'OLIVE

L'huile d'olive contient une quantité importante d'acides gras mono insaturés, les Oméga 9. Ils ont un effet bénéfique reconnu sur la protection cardio-vasculaire car ils régulent le taux de cholestérol. Ils sont accompagnés par la présence de polyphénols, précieux antioxydants naturels, et par la vitamine E, également reconnue comme protéine anti-oxydante. Cette huile bienfaisante est d'ailleurs la base du régime crétois, à l'origine du régime méditerranéen. C'était une façon de vivre au grand air et sous le soleil en se nourrissant de fruits et légumes (frais et secs) avec du poisson, des céréales. Ce régime était pauvre en graisses animales mais riche en huile d'olive. Il a assuré aux Crétois des années 60 une longévité légendaire qui en fait un modèle de prévention nutritionnelle.

### Peut-on chauffer l'huile d'olive en cuisine ?

Il est tout à fait conseillé de cuisiner à l'huile d'olive du moment qu'on l'utilise dans des conditions adéquates de température. Son point de fumée élevé (210°C) permet même de l'utiliser en friture. Au dessous de cette température elle ne subit pas de modification substantielle de sa structure et conserve ses propriétés diététiques de par la présence des anti oxydants et sa richesse en acide oléique.

Par contre la chaleur va tuer les arômes de l'huile d'olive. Il convient donc d'avoir dans sa cuisine une huile d'olive courante, sans arômes marqués destinée au fond de la poêle ou de la casserole, et de garder les huiles haut de gamme aux fruités riches et intenses pour l'aromatisation des plats après cuisson.

## 11 L'HISTOIRE DU CASTELLAR

Le chemin sur votre droite mène en quelques minutes à l'oppidum du Castellar. Il s'agit d'un site perché fortifié. La visibilité depuis le site est permise à 360°, avec notamment un contrôle visuel de la voie de circulation naturelle de la Durance et des sites alentours, du Luberon jusqu'aux gorges de Meyrargues et à la Sainte-Victoire,

L'oppidum du Castellar a fait l'objet en 2007 d'une opération de fouille programmée, dirigée par des membres du CNRS et de l'Université de Provence. C'est un site de la fin de l'âge du Fer, fortifié sur plus d'un hectare dont la fortification se distingue par la présence d'un talus interne. Ce talus, que l'on suppose avoir la fonction d'aggrer, (fortification) fut le principal objet de l'étude.

Le site est renommé pour la découverte d'un trésor et de dédicaces latines sur une pierre de marbre gravée à Dexiva, une déesse locale et aux « caudellenses ». C'est ce dernier mot qui serait à l'origine du nom « Cadenet » « Il s'agit de la déesse Dexiva, divinité locale éponyme d'un haut-lieu religieux puis, par extension, de la peuplade qui avait cette agglomération pour chef-lieu et cette divinité pour protectrice ».



## 12 L'HISTOIRE DE CADENET

Faites face au Luberon. Sur votre gauche, dans la trouée, vous apercevrez le village de Cadenet et les vestiges de son château. Vous apercevez également le village de Vaugines juste en face de vous, les premières maisons de Cucuron sur votre droite et la combe de Lourmarin sur votre gauche, passage naturel vers la face nord du Luberon.

On retrouve des traces de la naissance de Cadenet à son emplacement actuel à l'époque gallo-romaine par la découverte de stèles, d'inscriptions ou encore de céramiques.

C'est au moyen-âge, que Cadenet va réellement se faire une place dans l'histoire de la région.

Rostang de Cadenet, seigneur du lieu, va construire au XIe siècle un premier château, placé stratégiquement sur son promontoire rocheux dominant la vallée de la Durance. Ce château va traverser du Moyen Âge à l'époque moderne de nombreuses vicissitudes. Bien que plusieurs fois reconstruit, il n'en reste aujourd'hui que des ruines de différentes périodes. Autour de ce lieu s'établit un embryon d'habitat troglodytiques dans les falaises. Le village profite du lieu de passage sur la Durance pour se développer.

C'est au XVIIe siècle que s'annonce la prospérité. A l'époque le château est démantelé et l'extension économique se fait en dehors de ses murs.

Cadenet continue son ascension dans la première moitié du XIXe siècle en développant son artisanat. De nombreux ateliers de vannerie s'installent, travaillant l'osier cultivé dans la vallée de la Durance.

Mais la plus belle histoire reste celle d'André Estienne, plus connu sous le nom du « Tambour d'Arcole ».

Ce jeune cadenetien, fils d'oléiculteurs, s'engage dans l'armée Napoléonienne et se distingue lors de la bataille d'Arcole en 1796. Au péril de sa vie, il passa derrière les lignes ennemies pour faire le plus de bruit possible avec son tambour et faire croire à l'arrivée de renforts. Cela entraîna la fuite des Autrichiens et il fut décoré de la légion d'honneur. Un monument lui rend hommage dans le centre du village de Cadenet.



## 1 BASTIDE DU LAVAL, MOULIN À HUILE D'OLIVE & DOMAINE

La Bastide du Laval est, en fait, la vieille ferme maraîchère et viticole du XIXème siècle située en contrebas, juste à côté du moulin. Vous pouvez également apercevoir d'ici le grand cèdre estimé à environ 300 ans.

Le caractère vieillissant des vignes et les cépages peu adaptés nous ont conduits à les arracher dès son acquisition en 1998 et à transformer le domaine en oliveraie en replantant malgré tout quelques hectares de vignes de cépage Merlot. Le Laval est la petite rivière qui prend naissance dans le Luberon et traverse le domaine. Elle servait autrefois à l'irrigation.

30 hectares, 4000 oliviers et 20 ans plus tard, la Bastide du Laval est devenue une ferme oléicole renommée, certifiée en AOC Provence et en Agriculture biologique qui s'est fixée comme objectif la production d'olives de qualité destinée à l'élaboration d'huiles d'olive haut de gamme. Le moulin a ouvert ses portes en 2014. Il était l'étape incontournable à la maîtrise de toutes les exigences conduisant à la production d'huiles d'exception.

retrouvez [bastidedulaval](http://bastidedulaval.com) sur :



[bastidedulaval.com](http://bastidedulaval.com)

04 90 08 95 80