

L'olivier

Ses fruits, les olives, agrémentent de nombreuses préparations. Vertes, leur chair ferme craque sous la dent ; noires, leur chair plus moelleuse fond dans la bouche. L'huile parfumée tirée des olives assaisonne salades et autres plats. La patine douce de son bois veiné est agréable au toucher.

Sa branche portée dans le bec d'une colombe est symbole de paix. Son dessin figure aussi dans certaines armoiries.

Ce reportage nous permet de découvrir l'olivier, sa culture (l'oléiculture), ses multiples usages, la richesse de ses symboles. Des vergers aux moulins de Provence, des mosaïques romaines au logo de l'Unesco, nous apprenons à mieux connaître cet arbre associé depuis des années à l'histoire et à la culture des peuples méditerranéens.

**Mots clefs**

Agriculture, arbre, coopérative, économie, lutte biologique, Méditerranée, moulin, oléiculture, olive, olivier, paysage

SOMMAIRE

Portrait d'un arbre	3
Les feuilles	
Le tronc	
L'année de l'olivier	5
Mai-juin, le temps des fleurs	
Juillet-février, le temps des fruits	
Juillet-octobre, la croissance	
Octobre-février, la maturation	
L'olive, fruit de l'hiver	
Novembre-février, le temps de l'olivaison	
Un arbre façonné par l'homme	8
L'entretien du sol	
La taille	
L'irrigation	
Le bouturage et la greffe	
Le gel	
Les maladies	
La lutte biologique	
Un arbre du paysage méditerranéen	11
Une origine africaine	
L'olivier autour de la Méditerranée	
Introduction en Provence	
Famille et espèces	
De nombreux usages	13
Usages alimentaire	
Olives consommées comme fruits	
L'huile d'olive	
La fabrication de l'huile	
Et encore	
Honorer les dieux	
Protéger le corps	
Honorer morts et vivants	
Se soigner	
Usage industriel	
Le savon	
Les grignons et les feuilles impropres à la consommation	
L'olivier et ses symboles	17
L'oléiculture en Provence	18
Du Moyen-Âge à la Renaissance, les banalités	
XVI° et XVII° siècle, une forte demande	
Le déclin du XIX° siècle	
Un renouveau	
Bibliographie	19

Auteur : Roland BOLMONT, Lucien BUSSLER, Jean-Pierre JAUBERT et le Chantier BT de l'ICEM
Collaborateurs : Pierrette GUIBOURDENCHE, Nuria ROUCAUTE, Pierre PÉGUIN, Marité BROISIN, Bernard ESTRANE

Illustrations : Photos : Marjolaine BILLIBAUT, Hélène DUVALARD, Annie TRONCY
Cartes et dessins : Marjolaine BILLEBAULT d'après le document original

Maquette : Marjolaine BILLEBAULT (août 2015)



La devise Fidelis legi semper oliva signifie : L'olivier toujours fidèle à la loi. Au temps de la royauté, elle a été

Fidelis regi semper oliva (L'olivier toujours fidèle au roi).

Ollioules (Var), a porté successivement les noms suivants : Olivola, Olivae, Castrum de Oleolis, Oleola, Olivolas, Oliolas, Olliol, Olliolules.

Portrait d'un arbre

Les feuilles

Quelle que soit la saison, l'olivier est toujours vert. C'est un arbre à **feuilles persistantes**. L'ensemble des feuilles, la **frondaison**, est porté par des rameaux issus d'une charpente de branches partant du tronc.

Les feuilles sont simples, lisses, coriaces, lancéolées, pointues. La face supérieure de couleur vert foncé est luisante, la face inférieure, recouverte de poils, présente une couleur cendrée plus ou moins blanche selon les variétés.

Leur durée de vie est de trois ans, c'est pourquoi la perte des feuilles, ou défoliation, se fait par tiers de frondaison.



La feuille de l'olivier a son propre système de protection contre la chaleur de l'été. La face supérieure vert sombre exposée au soleil est recouverte d'une pellicule vernissée à travers laquelle l'eau peut s'échapper.

L'évaporation se fait par l'autre face où se trouvent les stomates, organes constitués d'orifices microscopiques, qui composent l'épiderme de la feuille et les minuscules poils qui les recouvrent. Lorsque l'air est humide, les poils se soulèvent et libèrent de la vapeur d'eau. Lorsque l'air est sec, les poils se plaquent, bouchant l'ouverture des stomates, empêchant ainsi toute transpiration.

Les feuilles présentent des bords révolutes, c'est-à-dire roulés en dehors et en dessous. Seules les nervures principales sont bien visibles.

Lorsqu'un vent léger agite les feuilles, celles-ci découvrent leurs faces aux reflets argentés que les peintres « redoutaient », comme en témoignent Vincent Van Gogh et Auguste Renoir.

« Ces petites feuilles, ce qu'elles m'ont fait suer ! Un coup de vent et mon arbre change de tonalité. [...] Ça brille comme du diamant, c'est rose, c'est bleu et le ciel qui joue au travers c'est à vous rendre fou ... L'ombre des oliviers est souvent mauve, elle est toujours mouvante, lumineuse, pleine de gaieté, de vie. »

Auguste Renoir

« Les oliviers sont caractéristiques et je lutte pour attraper cela. C'est de l'argent, tantôt: plus bleu, tantôt verdi, bronzé, blanchissant sur terrain rose, violacé, orangeâtre jusqu'à l'ocre rouge. Mais fort difficile, fort difficile. Mais cela me va et m'attire de travailler en plein dans l'or et l'argent. Et peut-être, un jour, en ferai-je une impression personnelle comme le sont les tournesols pour les jaunes. » •

Vincent Van Gogh à son frère Théo

« Ces oliviers, massifs, énormes, ventrus ou creusés de fissures profondes, bosselés, tordus, éventrés, évoquent de manière saisissante des gnomes monstrueux, la face ricanante [...] comme des héros transformés en plantes et immobilisés à mi-chemin de leur métamorphose. »

Jacques Lacarrière, L'Été grec.



En vieillissant, son pied boursoufflé de nœuds s'élargit. De cette base, appelée " la gourgue », s'étalent en faisceau les racines.

Le tronc

Le tronc d'un olivier jeune est droit, cylindrique et lisse. Son écorce mince est d'un gris verdâtre.

En vieillissant, le tronc se déforme. Il se vrille et se crevasse. Parfois même son intérieur pourrit et disparaît. L'écorce vire au gris-cendré presque noir, se couvre parfois de mousse, de lichen ou de champignons.

De nos jours, l'olivier se multiplie par boutures, ce qui assure une reproduction fidèle de la variété. On trouve de temps à autre dans les oliveraies très anciennes des sujets issus de semis.

Selon le mode de plantation, semis ou bouture, le système racinaire présente deux particularités.

Dans le cas d'un semis à partir d'un noyau, l'arbre va développer une racine pivot qui ira chercher assez loin l'eau nécessaire à sa croissance, puis il développera un chevelu d'autres racines.



Jeune olivier

Dans le cas d'une bouture, le système racinaire s'étale en faisceau tout autour du pied à une profondeur de cinquante à soixante-dix centimètres. Dans le cas d'un sol très sec, les racines sont plus profondes.

Le bois d'olivier, au grain fin et serré, est très dur mais facile à travailler. Il permet de réaliser divers objets, utilitaires ou de décoration, remarquables par leur couleur jaunâtre et brun clair marbré de veines plus foncées.

Son odeur est agréable. Poncé et imbibé d'huile d'olive pour l'empêcher de devenir cassant, il est doux au toucher.



L'année de l'olivier

Mai-juin: le temps des fleurs



Selon le terroir*, c'est en mai ou en juin que fleurissent les oliviers. Ils se couvrent de milliers de petites grappes de très petites fleurs blanc verdâtre au parfum léger. Mais si on veut les voir il faut être vigilant, car la floraison est très courte, à peine une huitaine de jours.

Chaque fleur présente un très petit calice à quatre sépales, une corolle courte à quatre pétales étalés et soudés.

C'est à la base des feuilles de l'année précédente qu'apparaissent les courtes grappes de fleurs. Selon la variété d'olivier, chaque grappe est composée de vingt à quarante fleurs, mais seulement 5 à 10 % seront fécondées. Cette infertilité est due au mauvais pouvoir germinatif du pollen ou à son absence.

* Un terroir se caractérise par son sol, son exposition, son altitude.

Juillet-février : le temps des fruits

Olives vertes, août.

« Tout l'été, [l'olive] se nourrit, elle s'engraisse, et l'arbre autour d'elle est une famille de feuilles drues et serrées qui la protège. À l'automne, son vert uni se tache, elle noircit, un jus violet la gonfle. Elle se ride comme une vieille femme, et si on oublie de la cueillir, elle tombe. »

Thyde Monnier, *Nans le berger*



Juillet-octobre : la croissance

Lorsque les fleurs sont fanées, de petits boutons vert foncé de la grosseur d'une tête d'épingle apparaissent. C'est la **nouaison**. Une partie de ces embryons d'olives chutent; les autres se développent peu à peu. En juillet, ces fruits ont la grosseur d'un grain de blé. En août, ils atteignent leur taille définitive avec la lignification du noyau qui durcit. Une deuxième chute naturelle due aux parasites éclaircit les arbres.

À partir de là, la pulpe charnue des olives va s'épaissir et, au mois d'octobre, elles atteindront leur grosseur maximale. Le fruit s'enrichit en huile par la transformation de ses acides et de ses sucres ; c'est la **lipogénèse**. Durant cette croissance, la couleur des olives va passer du vert foncé au vert tendre.

Ce développement des fruits nécessite une chaleur supérieure à 10 °C. Une température trop élevée dépassant les 35 °C peut causer leur dessèchement et leur chute.

Deux poses végétatives, deux pousses

L'olivier présente deux poses végétatives, l'une l'hiver due au froid, l'autre l'été due au manque d'eau. Deux pousses ont lieu : la pousse de printemps et la pousse d'automne liées aux saisons des pluies typiques du climat méditerranéen.

Octobre-février : la maturation

La maturation s'échelonne suivant les variétés, d'octobre à février. Durant cette période, les parties comestibles de l'olive, la pulpe et la peau, passent du vert au noir, en passant selon les variétés par le jaune, le roux, le violet ou le brun. C'est le temps de la **véraison**, du changement de couleur.

Le Conservatoire botanique national méditerranéen de Porquerolles possède actuellement une collection d'oliviers comprenant 14 variétés étrangères représentatives de leur pays et 64 variétés françaises qui se répartissent en 55 variétés de terroirs et 9 variétés commerciales.

L'olive, fruit de l'hiver

L'olive est une drupe* à pulpe charnue. Elle comprend la peau du fruit ou épicarpe, la pulpe ou mésocarpe, le noyau très dur ou endocarpe qui contient l'amande huileuse.

À maturité, selon les variétés, la pulpe contient 65% d'eau, 25% d'huile, et le reste est composé de cellulose et de produits azotés. La pulpe contient la majorité de l'huile, le noyau ne représente que 2%.

Il n'y a pas des oliviers à olives noires et des oliviers à olives vertes. Tous les oliviers donnent des olives vertes qui deviennent à maturité noires, violettes ou rouge très foncé. En revanche, il existe des variétés qui se prêtent plus volontiers au conditionnement en vert (Lucques, Salonenque, Picholine) et d'autres au conditionnement en noir (Grossane, Tanche, Cailletier).

*Drupe : fruit charnu à noyau. Les abricots, les cerises, les prunes sont des drupes.

Novembre-février : le temps de l'olivaison

Le temps de la récolte

Selon l'usage auquel on les destine, les olives sont récoltées à des époques différentes. Suivant les variétés, on cueille les olives de table à partir du mois d'août jusqu'à la fin octobre. Elles sont alors de couleur verte puisqu'elles ne sont pas mûres. Les olives mûres, pour la fabrication de l'huile ou pour la table, de couleur noire, sont récoltées de novembre à février.

Deux techniques de récolte sont en usage actuellement : la récolte à la main et la récolte mécanisée.

« Quand sont arrivées les fraîches olivades [...] amygdalines, argenta/es, groussanes et vermeilles pleuvent de leurs pédoncules ; de partout, il semble que l'or descend et coule à grosses gouttes. [...]*

Il y aura des brioches à l'huile, des beignets et de l'aioli ; il y aura des gâteaux de Noël longs d'un pan. »

Anselme Mathieu, *La Farandoule*,

La **récolte à la main** perpétue une cueillette que pratiquaient déjà les agriculteurs de l'Antiquité. Des scènes représentées sur des amphores, des mosaïques ou, plus récemment, d'anciennes cartes postales nous révèlent les mêmes gestes qu'aujourd'hui.

Les olives sont cueillies une à une ou les branches sont peignées. Les olives inaccessibles sont gaulées, soit depuis le sol, soit depuis l'intérieur de l'arbre. Elles tombent dans des filets tendus sous les branches.

La **récolte mécanisée** ne s'applique que pour les olives noires. Les olives sont secouées ou aspirées. Cette méthode nécessite un matériel coûteux. Elle n'est pratiquée que dans les oliveraies spécialement adaptées au passage des engins.

Le temps de la dormance

Pendant la période de repos hivernal appelé **dormance**, toute activité végétative liée à la croissance est arrêtée. Mais l'olivier profite du froid pour accroître sa teneur en sucres qui favoriseront une bonne floraison. C'est le phénomène de **vernalisation****.

Plus l'arbre bénéficiera d'un temps important de froid plus sa floraison et sa fructification seront bonnes. Certaines variétés ont besoin d'un temps minimum de froid. Pour permettre une fructification, il est nécessaire que les températures ne dépassent pas en hiver une dizaine de degrés.

« Juchée sur la plus haute branche, je prends les rameaux garnis de fruits l'un après l'autre. Je les fais glisser lentement entre le pouce et l'index et les olives tombent dans le creux de ma main à demi fermée. Quand j'en ai une poignée, je la jette dans un sac suspendu à mon cou et maintenu toujours ouvert par un cerceau de fer passé dans l'ourlet. »

Candelaria, 19 51



* Noms de variétés d'olives.

** Vernalisation : action du froid nécessaire avant tout changement morphologique d'une plante. C'est le cas d'arbres comme l'olivier ou de céréales comme le blé.

Un arbre façonné par l'homme

Comme tout arbre, l'olivier exige des travaux divers : labour, taille, greffe, traitements contre les maladies. Tout cet entretien a pour but de favoriser le développement de l'arbre afin qu'il produise plus d'olives.

L'entretien du sol

Les travaux du sol consistent en un labour de printemps et un labour d'automne. Ils permettent de conserver un sol meuble et aéré qui facilitera le développement des racines en surface, éliminera la végétation indésirable aux pieds des troncs, facilitera la pénétration de l'eau et conservera l'humidité du sol. L'agriculteur profite de ces labours pour enfouir une fumure appropriée qui favorisera la croissance de l'arbre. D'autres façons d'entretenir le sol sont utilisées: désherbage chimique, broyage entre les arbres de tout ce qui a poussé ...

La taille

Selon l'âge de l'olivier, on pratique trois types de taille: taille de formation, taille de fructification et taille de rajeunissement.

La taille de formation forme la silhouette de l'arbre avec trois ou quatre branches charpentières, et un tronc d'un mètre de hauteur. Après cinq tailles, la charpente étoffée d'une trentaine de rameaux est terminée. L'arbre peut porter ses premières olives.

« Par les soins d'un homme, on voit grandir dans un lieu solitaire un beau plant d'olivier, plein de sève, arrosé par des eaux abondantes, cet arbre que les vents en tous sens font pencher. »

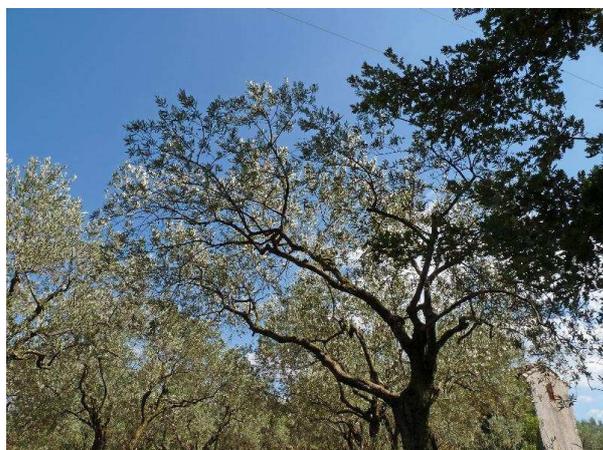
Homère, L'Illiade (XVII, 54).

La taille de fructification permet une bonne production d'olives tout en favorisant une croissance régulière. Elle consiste à éclaircir l'arbre en enlevant les rameaux gourmands*, et les rameaux de l'année précédente qui ont porté des fruits et sont devenus stériles.

Les rayons du soleil baigneront ainsi le plus possible toutes les parties de l'arbre.

« Lorsque l'olivier est bien taillé, une grive doit passer à travers en volant » dit-on en pays grassois.

La taille de rajeunissement s'applique à des arbres non taillés depuis des années, ou touchés par des maladies ou des gels.



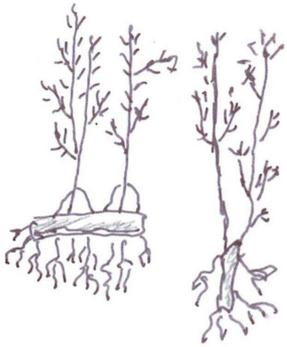
* Gourmands : jeunes pousses qui gênent le développement des rameaux voisins en détournant la sève.

L'irrigation

L'irrigation ne présente de l'intérêt que si l'on veut produire de l'olive de table pulpeuse de gros calibre. Elle se fait par des installations d'aspersion ou de goutte à goutte. Par contre, une oliveraie exploitée pour l'huile, qu'elle soit irriguée ou non, fournira la même quantité d'huile à l'hectare, à condition que l'on ait une pluviométrie annuelle d'au moins 500 mm.

Le bouturage et la greffe

Le bouturage et la greffe sont les deux méthodes de multiplication de l'olivier les plus utilisées.



Le bouturage consiste à piquer dans le sol un petit rameau où il s'enracinera. Actuellement, on procède en pépinière au bouturage herbacé.

La greffe consiste à prélever sur un arbre choisi un jeune bourgeon, le greffon, que l'on remettra en végétation sur un autre plant, en particulier issu de semis. La greffe se pratique en mai quand l'arbre est en pleine sève. Les techniques sont diverses : greffe en couronne, greffe en écusson, greffe à la plume.

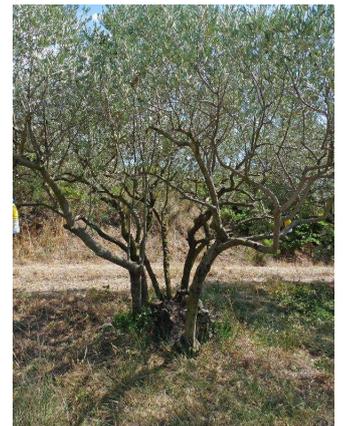
Bouture rameuse avec radicelles, plantée horizontalement et verticalement

Le gel

L'olivier craint le gel. Il ne supporte pas les températures inférieures à - 12 °C. Mais ce sont les gelées subites avec de grands écarts de températures qui sont, pour lui, les plus dangereuses. Elles peuvent brûler les feuilles et les fleurs ou atteindre l'écorce qui se détache. Il est arrivé même que l'arbre soit touché jusqu'au cœur de la souche.

Le dernier gel remonte à 1985, mais celui qui reste encore très présent dans la mémoire des oléiculteurs provençaux est le gel de 1956.

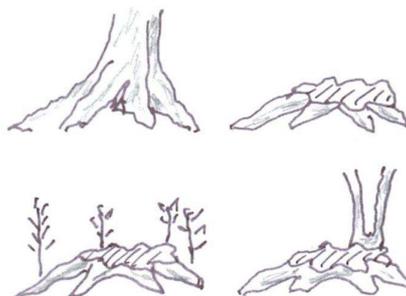
Cette année-là, l'hiver était doux, mais durant la nuit du 2 février, la température baissa brusquement d'une dizaine de degrés. Six millions d'arbres gelèrent. Deux millions furent recépés. Recéper consiste à couper le tronc de l'olivier, à laisser repousser des rejets et en sélectionner un ou plusieurs pour remplacer l'arbre. Ainsi, lorsqu'on voit un olivier qui possède plusieurs troncs partant de sa base, il est certain qu'il s'agit d'un olivier recépié, témoin d'un des grands gels qui marquèrent l'histoire des oliveraies de Provence : 1871 1929, 1956.



Olivier recépié

Parmi les oliviers du terroir français à vocation commerciale, ceux de Nyons résistent bien au gel car cette variété est plantée sur les coteaux du pays des Baronnies (Alpes du Sud) où ils sont soumis plus régulièrement aux gels et aux températures très basse Une butte de terre protège chaque tronc des agressions du gel.

Mais il existe d'autres variétés qui ont résisté au gel. Le Conservatoire botanique national méditerranée de Porquerolles s'intéresse à ces variétés qui su portent les basses températures. Elles permettront peut-être de créer des variétés à la fois commercialement intéressantes et plus résistantes au froid.



Les quatre temps du recépage après le sciage de la souche gelée

Les maladies

Les maladies les plus fréquentes de l'olivier sont celles dues à une mouche, à deux papillons et à un champignon.



La **mouche de l'olivier** pique le fruit et pond à l'intérieur. Des asticots naissent dans l'olive. On remarque des petits trous dans les fruits. Actuellement, le seul traitement efficace est chimique, mais on le limite. On ne traite qu'une seule branche de l'arbre orientée au sud. Toutes les mouches viennent sur cette branche, attirées par l'appât, et meurent. Le reste de l'entomofaune, c'est-à-dire des insectes vivant sur l'olivier, n'est pas détruite par le traitement chimique.



Les papillons qui parasitent l'olivier sont la **teigne de l'olivier** et la **psyllé de l'olivier**. La teigne pond sur la feuille, le bourgeon et l'olive. La chenille pénètre dans les bourgeons. La psyllé donne des larves qui sucent la sève des fleurs au moment de la floraison, les faisant avorter.

La **fumagine** est un champignon noir qui se trouve sur la face supérieure des feuilles de l'olivier. Il gagne aussi les branches qui semblent couvertes d'une suie noire. Un développement trop abondant peut empêcher toute respiration de l'arbre.

A l'origine du champignon se trouve la cochenille noire de l'olivier qui pique la feuille. La sève élaborée qui contient les sucres ruisselle alors sur les feuilles. Sur ce miellat se développe le champignon.

La lutte biologique

Pour éviter un traitement chimique, les chercheurs de l'INRA d'ANTIBES (Institut national de la recherche agronomique) et les agronomes du Conservatoire national de Porquerolles ont testé avec succès des procédés de lutte biologique.

Ainsi le développement de la fumagine est arrêté en lâchant un petit hyménoptère exotique (*Metaphycus helvolus*). La femelle pond ses oeufs dans la cochenille ; les larves qui naissent la détruisent.

Pour la teigne et la psyllé deux procédés ont été mis au point. Ils consistent à traiter les pousses terminales avec une préparation bactérienne (le *Bacillus thuringiensis*) qui infecte les voies respiratoires de la chenille ou à installer un insecte prédateur des papillons.



Matte d'olivier (morceau de souche d'un olivier déraciné, refendu comme bois de chauffage)

Un arbre de paysage méditerranéen

L'olivier pousse dans divers pays de l'hémisphère Nord et de l'hémisphère Sud, mais son territoire de prédilection est le Bassin méditerranéen où on le trouve dans l'ensemble des pays et des îles* qui le composent.

« Là où l'olivier renonce, finit la Méditerranée. »

Georges Duhamel



L'olivier a été introduit dans tous les pays au climat voisin du climat méditerranéen. Ainsi on le trouve en Argentine, au Chili, en Afrique du Sud, en Australie.

Il croît dans des sols arides, pauvres en humus. Il lui faut au moins 220 mm d'eau par an pour produire de fruits. Il a besoin de beaucoup de lumière.

Que ce soit dans l'hémisphère Sud ou dans l'hémisphère Nord, on le rencontre aujourd'hui entre 25° et 45° de latitude, de préférence au bord de la mer.

* Albanie, Algérie, Azerbaïdjan, Bulgarie, Égypte, Espagne, France, Géorgie, Grèce, Irak, Iran, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Roumanie, Syrie, Tunisie, Turquie, Yougoslavie, et les îles Baléares, Chypre, Corfou, Corse, Crète, Égées, Malte, Rhodes, Sardaigne.

Une origine africaine

La présence de l'olivier sauvage sur un vaste territoire qui va des Canaries aux Baléares, du cap de Bonne-Espérance au pied du Kilimandjaro, laisse supposer que l'origine de l'olivier est africaine. Cette hypothèse serait confirmée par des fouilles archéologiques récentes attestant la présence de l'olivier en bordure du Sahara : des feuilles et du pollen fossiles vieux de 120 000 ans ont été mis au jour.

C'est à partir de là qu'il aurait gagné le bassin méditerranéen où il fut mis en culture il y a cinq mille ans.

L'olivier autour de la Méditerranée

La culture de l'olivier et la fabrication de l'huile sont attestées en Palestine et en Syrie 4 000 ans avant notre ère. En Crète, on a pu certifier que des cavités de rochers ont servi pour le pressage des olives 3 000 ans avant J.-C. C'est vers 1850 avant J.-C. que l'olivier apparaît en Grèce et vers 1500 en Égypte. L'implantation des cités grecques et phéniciennes sur le pourtour de la Méditerranée s'accompagne de la culture de l'olivier en Italie, Sicile, Espagne, Corse et Afrique du Nord. C'est vers cette époque qu'il devient un élément fondamental de la civilisation méditerranéenne. La consommation d'huile d'olive se généralise avec les conquêtes d'Alexandre le Grand et la civilisation hellénistique. Elle s'intensifie ensuite sous l'Empire romain qui la réglemente par décrets. Les Romains favorisent les plantations d'oliviers dans leurs colonies d'Afrique du Nord. C'était, selon Tacite, un moyen d'occuper et de stabiliser ces peuples nomades.

Introduction en Provence

Les Phocéens, originaires de Grèce, fondent Marseille en 600 avant J.-C. Ils introduisent l'olivier dans la région. Puis les Massaliotes feront connaître l'olivier aux Ligures. La rareté des documents écrits ne permet pas de donner une vue précise sur la culture de l'olivier et la consommation d'huile en Provence au Moyen Âge. Ce n'est qu'à partir du XI^e siècle que des chartes comme celles de l'abbaye Saint-Victor de Marseille ou Grimaud dans le Var en font état. L'huile ne figure ni parmi les redevances seigneuriales ni parmi les dîmes. C'est au XVI^e siècle que l'olivier se développe. En Provence le XVII^e siècle fut la grande époque de l'aménagement de banquettes conquises sur la garrigue. On les appelle les restanques. Sur ces terrasses nivelées et limitées par des murets de pierres arrachées au sol, les paysans provençaux plantent des oliveraies. Aujourd'hui celles qui restent sont le témoignage de ce paysage agricole provençal : un patrimoine à conserver.

Famille et espèces

Une oléacée

L'olivier est classé dans la famille des **oléacées** qui comprend 25 genres et plus de 500 espèces dont le lilas, le frêne, le troène.

Une oléinée

L'olivier est du genre des **oléinés** dont différentes espèces sont réparties sur la surface de la terre. L'espèce cultivée en Méditerranée est l'*Olea europaea*, qui comprend l'oléastre, l'olivier sauvage, et l'***Olea europaea sativa***, l'olivier cultivé.

L'**oléastre** est un arbrisseau aux rameaux épineux, aux feuilles étroites et courtes, aux fleurs plus petites et à l'écorce plus fine et plus grise que celle de l'olivier cultivé.

L'**olivier cultivé** porte des branches sans épines. Il en existe de nombreuses variétés sans cesse améliorées par bouturage et greffe.



En France, la culture de l'olivier ne commence qu'à l'est des Corbières pour se terminer vers Breil à la frontière italienne. Elle s'étend dans les départements suivants : Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard, Ardèche, Drôme, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence, Var, Alpes-Maritimes et Corse, dans les zones marquées par des hivers doux, ensoleillés et courts, et des étés longs, très chauds et relativement secs.

De nombreux usages

Usage alimentaire

Olives consommées comme fruits



L'olive fraîche, verte ou noire, est très amère : elle ne peut pas être consommée sans préparation. Les procédés la rendant comestible ont peu varié au cours des siècles.

Olives cueillies vertes

L'olive verte est le fruit récolté avant maturité. Pour en éliminer l'amertume, elle doit subir plusieurs traitements.

La **désamérisation** peut se faire à l'aide d'un bain de « lessive de soude » que l'on peut trouver en pharmacie. Après avoir trempé les olives dans ce bain et les avoir bien rincées, les olives sont conservées en bocaux dans un bain de **saumure**, eau salée

aromatisée avec du fenouil, du thym et du laurier.

Un autre procédé, plus ancien, consiste à remplacer la lessive de soude par de la cendre de bois, le poids de la cendre étant égal au poids des olives à désamériser.

Pour une bonne conservation, bocaux ou bonbonnes doivent être stockés au frais et à l'abri de la lumière.

Olives noires

A maturité, les olives sont noires. Celles qui sont très fermes peuvent subir une désamérisation comme les olives vertes.

Les autres, plus moelleuses, après triage et calibrage, seront séchées puis conservées dans de grandes bonbonnes. Au fur et à mesure des besoins, elles seront désamérisées par un saupoudrage au sel. Piquées avec une fourchette, elles rendent l'eau. Saupoudrées de poivre, puis arrosées d'huile d'olive, elles seront mélangées, puis conservées dans des bocaux.



L'huile d'olive

L'usage culinaire de l'huile d'olive remonte à l'Antiquité. En effet, les peuples du Bassin méditerranéen utilisent très peu les graisses animales. Traditionnellement, l'huile d'olive n'est consommée que sur les lieux de production. Sa consommation n'a gagné que lentement les autres régions.

Au temps des Romains, elle est utilisée comme condiment, mélangée à du vinaigre. Dans le midi de la France, l'usage de l'huile d'olive se répand à partir du I^{er} siècle pour les fritures ou en boulangerie dans les pâtes salées. A cette époque, on la conserve dans des amphores, récipient universel de l'Antiquité. Des récipients confectionnés dans les matériaux les plus divers seront utilisés plus tard.

Aujourd'hui, l'huile d'olive accompagne de nombreuses préparations culinaires : salades, aioli, tapenade, fritures et autres plats cuisinés auxquels elle apporte son arôme.

L'huile d'olive est d'une couleur jaune doré, mais sa teinte peut varier du jaune ambré au jaune blanchâtre.



Il existe trois catégories d'huile d'olive.

• **Huile d'olive vierge** : obtenue uniquement par des procédés mécaniques à froid. Pur jus de fruit, l'huile d'olive vierge ne subit aucun traitement chimique.

On distingue :

Vierge extra dite de première pression : huile de goût parfaitement irréprochable dont l'acidité* est au maximum de 1 %.

Vierge fine : huile de goût aussi irréprochable dont l'acidité est au maximum 1,5 à 2 %.

Vierge courante ou semi-fine : huile de bon goût dont l'acidité est au maximum de 3 %.

• **Huile d'olive raffinée** : obtenue par le raffinage d'huile d'olive vierge dont le goût est défectueux ou l'acidité trop élevée. Elle est chauffée et transformée.

• **Huile d'olive pure** : résultat de coupage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée.

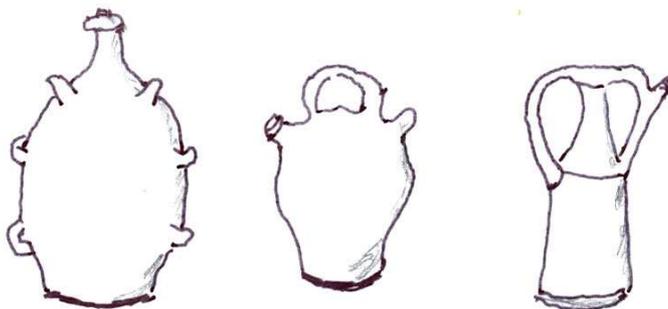
L'huile d'olive permet tous les modes de cuisson. Elle se comporte très bien avec les fritures, car sa température au point de fumée** est élevée : 210 °C.

Les huiles d'olive sont des produits naturels comme les grands vins. Elles peuvent avoir des crus et être classées lors de concours.

Les goûteurs d'huile ont établi un petit vocabulaire qui permet de classer les huiles. Leur « flaveur » sera ainsi : amande, brûlé, feuilles vertes, pomme, saumure, savonneuse, herbe, métallique.

* L'acidité est celle de l'acide oléique exprimée en pourcentage. 1% d'acidité = 1 gramme d'acide oléique pour 100 grammes d'huile.

** Point de fumée : température à laquelle l'huile chauffée commence à fumer (220 °C pour l'arachide, 170 °C pour le tournesol et le soja, 110 °C pour le beurre).



Cruches à huiles : « douire », « boumbouno ».

La fabrication de l'huile

La fabrication de l'huile a peu changé au cours des siècles. Deux étapes sont nécessaires : le broyage pour écraser la pulpe et les noyaux, puis l'extraction pour recueillir l'huile.

Les olives broyées par la meule donnent une pâte qui est vidée dans des **scourtins**, sortes de corbeilles en fibres végétales de chanvre ou de jute. Ceux-ci sont empilés sous le pressoir à vis. L'huile qui se dégage est recueillie dans un bassin appelé **maie**.

Aujourd'hui, l'huile d'olive est conditionnée en bouteilles de verre ou dans des récipients métalliques. À l'époque romaine, elle était conservée en amphores, puis au cours des siècles suivants elle remplit cruches en terre cuite, tonnelets en bois et récipients de fer étamé.

Les étapes

- 1) Pesées, les olives sont amenées à la trieuse, où elles sont effeuillées et lavées. Ce nettoyage est important.
- 2) Ensuite, les olives sont vidées dans le broyeur à meule. Celui-ci se compose d'une conque métallique montée sur un socle. Dans la conque trois meules en pierre dure tournent. Les meules broient les olives en brisant leur peau et en concassant leur noyau. Des raclettes rassemblent la pâte qui se forme au fur et à mesure du broyage. Cette pâte ressemble à une purée composée du noyau, de la pulpe et de la peau écrasés, d'eau et d'huile.
- 3) Le broyage terminé, la pâte est envoyée dans un malaxeur dont les lames favorisent l'extraction de l'huile de la pâte.
- 4) Selon les installations, la pâte est :
 - soit dirigée vers une centrifugeuse qui sépare les grignons (voir page 16), l'eau et l'huile.
 - soit placée sur des scourtins, disques filtrants métalliques qui seront disposés sous la presse hydraulique.

L'huile obtenue est trouble, car elle reste chargée de fines matières en suspension.
Une opération de filtrage sera nécessaire pour les éliminer.

Pour respecter les nouvelles normes européennes liées à l'hygiène et à la sécurité, les anciens moulins se transforment peu à peu en laboratoires carrelés aux machines bien entretenues : malaxeurs, décanteurs, centrifugeuses

Et encore

Honorer les dieux

L'huile d'olive est une offrande faite aux dieux. Elle brûle dans les temples, dans de petites lampes en terre cuite. Pour se prémunir des naufrages, les marins de l'Antiquité plaçaient leurs navires sous la protection d'un dieu. Pour cela, ils déposaient une branche d'olivier entre les mains de la statue du dieu située à la proue du navire. Dans le Coran, l'olivier est un arbre sacré: « *Allah est la lumière des cieux et de la terre. Sa lumière est semblable à celle d'une lampe allumée grâce à un arbre béni, un olivier dont l'huile éclairerait même si nul feu ne le touchait.* »

Coran, sourate XXIV, v. 35.

Dans le livre de l'Exode, Yahvé demande à Moïse de parfumer l'huile d'olive avec de la myrrhe pour obtenir le saint chrême. Cette huile sainte servait à oindre les rois d'Israël qui recevaient ainsi autorité et sagesse. A leur tour, les Francs instituèrent le rite du sacre des rois par onction avec l'huile consacrée contenue dans la sainte ampoule. Celle-ci aurait été apportée par une colombe à saint Rémi lors du baptême de Clovis. Dans l'Église catholique, le saint chrême est toujours utilisé pour les onctions dans certains sacrements (baptême, confirmation, ordination, onction des malades).

Protéger le corps

Dans l'Antiquité, au gymnase avant les exercices, les athlètes grecs et romains s'enduisaient la peau d'huile d'olive pour se protéger des conséquences des coups, des changements de température, du froid et du soleil. La friction d'huile dissipe la lassitude du corps, les fatigues. Les soldats soignaient aussi leur corps après les longues marches.

Aujourd'hui encore, on frictionne les pieds fatigués avec de l'huile d'olive après un bain chaud.

Honorer morts et vivants

En Orient, en signe de joie, on verse de l'huile sur la tête des vivants.

Chez les Grecs, à la naissance d'un fils, une couronne d'olivier était pendue à la porte de la maison. L'olivier marquait toutes les fêtes. Lors des joutes littéraires des panathénées, fêtes données en l'honneur de la déesse Athéna, le vainqueur recevait une couronne tressée et une mesure d'huile.

L'olivier était aussi présent dans le culte des morts. Les défunts étaient couronnés de branches d'olivier. On versait sur leur visage de l'huile, symbole de lumière et de pureté, pour faciliter leur séjour dans le monde sombre des morts.

Dans le calendrier celtique, celui qui naît à l'équinoxe d'automne a l'olivier comme arbre tutélaire, c'est-à-dire protecteur; il vivra dans l'harmonie, la justice et la beauté.

Se soigner

Le médecin grec Hippocrate au Ve siècle avant J.-C, puis le naturaliste romain Pline l'Ancien au I^{er} siècle conseillent l'utilisation de l'huile et des feuilles en application ou en décoction pour traiter divers maux : courbatures, ulcères, choléra, maux de tête, inflammations des gencives, pustules des yeux ...

Aux XI^e et XII^e siècles on utilise l'huile comme so lvant médicamenteux. Elle assouplit les blessures.

Le prophète Mahomet conseille l'emploi des feuilles contre les fièvres : « *Prenez cent feuilles d'olivier, écrivez sur chacune ces mots : "Au nom d'Allah, tout ce qui existe, existe par sa volonté, il guérit de la fièvre, quand il veut, celui qui l'adorera". Placez ensuite toutes ces feuilles réunies dans un linge propre et attachez-le autour de la tête, la guérison sera prompte.* »

L'huile d'olive vierge, pressée à froid, a des qualités particulièrement bénéfiques. On la recommande contre la constipation.

Aujourd'hui des recherches sont en cours pour apprécier ses effets sur l'hypertension, l'artériosclérose, la composition du plasma, la fonction biliaire, la croissance osseuse.

Usage industriel

Le savon

Dès le premier siècle après J.-C., on fait bouillir un mélange d'huile d'olive et d'eau de lavage de cendres pour obtenir une eau savonneuse. L'huile trouve ainsi un nouveau débouché.

Le savon dur à base d'huile d'olive est fabriqué à Marseille à partir du IX^e siècle, mais c'est Colbert qui y favorise, au XVII^e siècle, le développement de cette production.

Au XIX^e siècle la fabrication du savon d'huile d'olive décline au profit de celle du savon d'huile de graines. Mais on trouve aujourd'hui encore du savon à l'huile d'olive, souvent parfumé aux essences de plantes diverses, telles que la lavande, la verveine ...



Les grignons et les huiles impropres à la consommation

Les grignons sont les restes de pulpe et de noyaux après le broyage. Ils nourrissaient les cochons. Après un ultime pressage ils pouvaient fournir l'huile de grignons, impropre à la consommation. Elle était destinée aux usages industriels ou domestiques : éclairage, traitement des tissus dans l'industrie textile, graissage des machines dans l'industrie navale.

L'olivier et ses symboles

Une légende grecque rapporte la lutte entre les dieux Poséidon et Athéna pour obtenir la souveraineté sur Athènes. Athéna fut victorieuse, parce qu'elle fit pousser un olivier. L'olivier lui fut consacré, car elle était la déesse de la sagesse.

La nymphe Latone mit au monde les jumeaux Phébus et Diane sous un olivier. Romulus, fondateur légendaire de Rome, et son frère Remus virent de même le jour sous un olivier.



Pièce grecque de un Euro, représentant une chouette et un rameau d'olivier, symboles de la déesse Athéna.

L'olivier a été associé à de nombreuses légendes, mythes et rites sacrés. Pour les uns, l'olivier est symbole de paix et de sagesse, pour d'autres d'immortalité et de pureté, ou encore de fécondité et de force.

Dans la Bible, on raconte que, pendant le Déluge, la terre ayant été couverte par les eaux, seuls Noé et sa famille purent être sauvés, ainsi qu'un couple de chaque animal. A la fin du Déluge, Noé lâcha une colombe qui ne revint pas. Il en envoya une seconde qui revint portant dans son bec un rameau d'olivier, ce qui prouvait que les eaux étaient descendues, que la paix du monde était revenue.

Dans l'Antiquité, les Égyptiens attribuaient à Isis, leur plus grande déesse, le développement de la culture de l'olivier.

On lui attribuait aussi la force : les massues d'Hercule étaient faites de bois d'olivier. Au cours de ses douze travaux, le héros propagea l'olivier dans les contrées qu'il traversa.

Dans l'islam, l'olivier est l'arbre associé à la lumière, symbole du prophète, l'homme universel, et à la fécondité.

La fécondité est rappelée encore, en Afrique du Nord, dans ce geste qui consiste à huiler le soc de la charrue avant d'ouvrir le premier sillon.

Au Japon, il symbolise l'amabilité et le succès dans la vie sociale.

L'oléiculture en Provence

Du Moyen Âge à la Révolution : les banalités

Le producteur doit obligatoirement porter sa récolte d'olives au moulin appartenant au seigneur dont il dépend. C'est le système de la banalité ; il durera de la fin du Moyen Âge à la Révolution française. En échange de ce service, le seigneur reçoit environ un vingtième de la quantité d'huile et garde les grignons incomplètement pressés.

Les producteurs mécontents finissent par obtenir le rachat des banalités par les communautés. D'autres personnes réussissent à devenir propriétaires de moulins : ce sont les **mouliniers**. Ils pressent l'huile pour le compte du producteur. En échange, celui-ci paie en argent liquide ou bien abandonne les grignons au moulinier qui en tire bénéfice.

XVI^e et XVII^e siècle : une forte demande

C'est aux XVI^e et XVII^e siècles que la culture de l'olivier s'étend en Provence. A ce moment-là, la demande est fortement stimulée par l'usage de l'huile d'olive dans l'industrie textile pour le graissage de fibres et dans la fabrication du savon. L'apogée de la culture se situe vers 1750. Les marchands encouragent la culture de l'olivier et la vente de l'huile.

Le déclin au XIX^e siècle

Le déclin de l'oléiculture en Provence apparaît dans le dernier quart du XIX^e siècle avec l'importation des huiles d'olive étrangères, en particulier celles de Tunisie, mais surtout des huiles de colza et d'arachide des colonies françaises d'Afrique. D'autre part, le développement du chemin de fer permet l'acheminement rapide de produits gras peu coûteux, dont le beurre utilisé en cuisine.

La polyculture - blé, vigne et oliviers - perd de son intérêt pour les agriculteurs provençaux. Quelques-uns se spécialisent dans la vigne, d'autres dans les cultures fruitières et maraîchères grâce à l'irrigation. La culture de l'olivier n'étant plus rentable, les agriculteurs quittent les villages pour la ville. C'est l'exode rural. Les vergers d'oliviers ne sont plus entretenus.

Les gels, le coût des traitements contre les parasites, la difficulté de mécaniser le travail de la terre sur les restanques, la main-d'œuvre qui se fait rare contribuent aussi à l'abandon des oliveraies.



Oliviers en restanque

Un renouveau

Malgré ces difficultés, certains agriculteurs sont attachés à la culture de l'olivier et vont œuvrer pour son maintien. La création de coopératives permet d'acquérir un matériel coûteux que chaque adhérent va pouvoir utiliser. Les producteurs se spécialisent dans des variétés plus adaptées à leur terroir et destinées à la production d'olives de table ou d'huile.

Un effort est fait pour promouvoir la qualité des et des produits dérivés. L'obtention d'une AOC* en est une garantie. L'olive de Nyons a bénéficié la première de ce label en 1995. La vallée des Baux-de-Provence l'a obtenu en avril 1996. D'autres dossiers sont actuellement à l'étude comme ceux du Pays niçois, du pays d'Aix ou des Mées dans les Alpes-de-Haute-Provence,

Les oléiculteurs ont obtenu que leur huile puisse être vendue à un prix convenable. Des syndicats ou des associations défendent leurs intérêts. Des plans d'aide financière ont été accordés pour améliorer les techniques culturales, les ventes d'huile et d'olives, la promotion d'autres AOC.

D'autre part, les Français convaincus des qualités nutritionnelles et sanitaires de l'huile d'olive en consomment plus. Mais le verger d'oliviers ne peut pas faire face à la demande. La France ne produit que 2 000 tonnes d'huile alors que l'Italie en produit 400 000 et l'Espagne 600 000.

Sur les lieux de productions, l'olivier est fêté. Citons les Olivades à Brignoles, Castellane, Bargemon. A Nyons, la fête de l' Alicoque se termine par une dégustation d'aïoli. Les confréries des Chevaliers de l'olivier à Nyons et de l'Olivado de Provence à Bargemon, la commanderie du Rameau d'argent de Grasse s'emploient dans leurs actes à défendre l'olivier.

Une route de l'olivier traverse les zones de production des treize départements concernés par cette culture. Des points d'accueil sur l'oléiculture permettent d'informer tout visiteur.

* Qu'est-ce qu'une AOC ?

Les producteurs de produits alimentaires reconnus typiques d'une région peuvent de mander une AOC (Appellation d'origine contrôlée) pour leurs produits.

Leur remande est examinée par l'INAO (Institut national des appellations d'origine) selon des règles strictes : analyse chimique, tests de dégustation pour le goût.



Bibliographie

- *L'Olivier*, Jean Pagnol, Éditions Aubanel, 1985. . •
- *L'Oléiculture antique en Provence*, Jean-Pierre Brun, Coll. « Revue archéologique de Narbonnaise », supplément n°15, Éditions du CNRS, 1987.
- *L'Olivier*, Stéphane Moreaux et Nathalie Lacoste, Coll. « Le nom de l'arbre », Éditions Actes Sud, 1997.
- *Le Livre de l'olivier*, Marie-Claire Amouretti et Georges Cornet, Éditions Édisud, Aix-en-Provence, 1985, mise à jour 1992.
- *La Civilisation de l'olivier*, Minelle Verdier, Éditions Albin Michel, 1990.