



90a

nom vernaculaire	français	Olivier
	créole	Zoliv
	anglais	Olive tree
	espagnol	Aceituno
	allemand	Olivenbaum



photo LMHTAG

Son nom scientifique est « *Olea europaea* ».

Depuis les temps anciens, l'olivier a une grande valeur symbolique : symbole de paix, de sagesse et d'éternité.

Quand Noé envoya la colombe comme éclaireur, elle revint vers l'Arche de Noé, avec une branche d'olivier dans le bec, démontrant ainsi que les eaux avaient baissé.

Symbole de victoire : l'olivier est un cadeau chargé d'une signification gratifiante lors des jeux olympiques à Athènes.

Symbole de force : l'olivier est réputé pour son bois très compact, très lourd et très dur. C'est en bois d'olivier que sont faites les massues d'Hercule et c'est avec un pieu en bois d'olivier qu'Ulysse terrasse le Cyclope dans l'Odyssée.

Symbole de fidélité : c'est aussi en bois d'olivier qu'est fait le lit d'Ulysse et Pénélope, lit qui n'accueillera aucun des nombreux prétendants au royaume d'Ithaque, durant les vingt ans d'absence du héros grec.

Symbole de paix : l'olivier symbolise la paix universelle au travers du drapeau de l'ONU (Organisation des Nations Unies) qui représente le monde entouré d'une couronne de rameaux d'olivier.

L'olivier « *Olea europaea* » est une variété domestiquée de l'oléastre « *Olea sylvestris* », plante endémique de la zone méditerranéenne.

Le terme < olive > est apparu dans la langue française en 1080.

Il est dérivé du provençal < oliva > qui l'a emprunté au latin < *Olea* >.

Le terme < huile > est apparu au début du 12ème siècle sous la forme de « olie », « oile », puis « uile ». Il vient du latin < *oleum* >. Le nom < huile > d'olive >, qui est dérivé de < *Olea* >(olive), indique que, pour les Romains, huile et olive étaient synonymes. Le « h » du mot français est apparu pour éviter toute confusion entre « uile » et « vile » à l'époque où la consonne « v » s'écrivait « u ».

origine	Syrie et Iran. L'olivier a été diffusé sur une grande partie du Bassin méditerranéen depuis des millénaires.
habitat	Oliveraie ou olivaie ou olivette : lieu planté d'oliviers. La culture s'appelle l'oléiculture et elle est effectuée par un oléiculteur. On trouve des oliviers de Madère, des îles Canaries jusqu'au versant sud du Caucase et dans tous les pays bordant la mer Méditerranée, au Proche-Orient, mais aussi depuis le début du 20ème siècle, en Californie et Hawaï, en Argentine, au Chili, au Pakistan, en Inde, en Afrique (Soudan, Niger, Afrique du Sud), et en Australie.

type

Arbre de taille moyenne (il peut atteindre 15 m mais est maintenu à 3 m pour la cueillette) au tronc souvent noueux. L'écorce, lisse et crevassée, est de couleur grise. Les feuilles de l'olivier (3 à 5 cm) sont de forme elliptique, étroites, de couleur vert foncé sur le dessus, le dessous des feuilles est couvert d'un duvet argenté. Elles vivent en moyenne trois ans puis jaunissent et tombent, principalement en été.



photo LMHTAG

L'olivier peut vivre plusieurs centaines d'années : c'est l'arbre le plus longévif cultivé par l'homme et cette culture est aussi l'une des plus anciennes.

Les Egyptiens, les Hébreux et les Grecs ont greffé et cultivé l'olivier dès l'Antiquité; ses fruits fournissent une huile toujours très appréciée de nos jours.

Les principaux producteurs de l'Union Européenne sont : Espagne (47%), Italie (31%), Grèce (20%), Portugal (2%) et France (0,2%) dont les principaux départements producteurs sont : Bouches du Rhône, Var, Languedoc, Corse, Rhône Alpes, Vaucluse, Alpes Maritimes et Alpes de Haute-Provence. Autres pays producteurs : Turquie, Syrie, Tunisie, Maroc, Algérie.

À La Désirade, un arbre « *Canella Winterana* » est appelé < olivier de la Désirade > : ses petits fruits servent à préparer un punch (liqueur d'olives).



drapeau de l'ONU



«olivier»
de La Désirade



90b

nom vernaculaire	français	Olivier
	créole	Zoliv
	anglais	Olive tree
	espagnol	Aceituno
	allemand	Olivenbaum

fleur Des milliers de petites fleurs parfumées, insignifiantes, de couleur blanc crème et jaune pour les étamines, en grappes de 10 à 20 unités, apparaissant au printemps (floraison très courte, une seule semaine).

fructification Les fruits apparaissent au bout de 7 ans puis l'arbre fructifie durant 150 ans. La nouaison, qui marque la formation de l'olive, commence en juin.

L'olivaison (récolte des olives) : de septembre (fruits verts) à février (fruits noirs).

Le fruit est d'abord vert tendre, puis il grossit et change de couleur, devenant violet, puis noir.

fruit Olive.

Drupe de couleur verte qui devient noire à maturité complète.

Sa peau (épicarpe) est recouverte d'une matière cireuse imperméable à l'eau (la pruine).

La pulpe (mésocarpe) est charnue et riche en matière grasse. Le noyau est très dur.

utilisations

L'olivier a été utilisé dans l'Antiquité pour ses fruits, les olives, qui fournissaient l'huile d'olive, consommée comme huile de table, mais aussi comme huile de lampes (éclairage) et pour les onctions rituelles. Il était considéré comme arbre sacré par les Grecs pour ses propriétés analgésiques.

Aujourd'hui, l'huile d'olive est une huile de table, commercialisée en :



- AOP (appellation d'origine protégée) et IGP (indication géographique protégée) : tous deux sont des signes d'identification européens visant à unifier différentes dénominations d'origine des produits : la Grèce compte 11 AOP et 10 IGP, l'Espagne 7 AOP, l'Italie 22 AOP et 1 IGP, le Portugal 5 AOP.

En France, il existe 7 AOP : huile d'olive de Nyons, de la vallée des Baux-de-Provence, d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de Nice, de Corse, de Nîmes.

- AOC (appellation d'origine contrôlée) française : huile d'olive de Provence et les 7 AOP françaises.

Il faut 4 à 5 kilos d'olives pour fabriquer 1 litre d'huile d'olive. On récolte l'olive quand l'huile est dans le fruit, quand ce dernier est vert violacé ou noir.

La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes : la cueillette, le lavage, broyage et malaxage, pressurage, décantation ou centrifugation et stockage. Deux procédés sont mis en oeuvre :

1) soit le procédé industriel par « extraction à froid » (mécanique avec broyeurs et centrifugeuse),

2) soit le procédé traditionnel par « pression à froid », avec broyage à la meule de pierre et pression dans les scourtins (*filtres tissés en fibre de coco*), puis extraction à la centrifugeuse ou par décantation.

Ces deux mentions (extraction à froid, pression à froid) garantissent, une extraction réalisée en dessous de 27°C.

À la vente au détail, il n'existe que deux catégories d'huiles d'olive :

- l'huile d'olive vierge extra (HOVE) maxi 0,8g d'acide oléique par 100g,

- l'huile d'olive vierge (HOV) maxi 2g d'acide oléique par 100g.

L'huile d'olive s'utilise à froid pour les assaisonnements de salades, de tomates, des pâtes alimentaires, la confection du pesto...

Elle résiste très bien à la chaleur et peut être utilisée pour les cuissons < sauter >, au four, et pour les fritures.

Elle est un des fondements des cuisines méditerranéennes (Provence, Grèce, Italie, Espagne, Afrique du Nord...) et du < régime crétois >.

Les olives sont consommées vertes ou noires, à l'apéritif (nature ou farcies), dans des salades composées (salades niçoise), en tapenade (*purée d'olives noires*), vertes en accompagnement de préparation salées (ragoûts), dans du pain, pizza, pissaladière (*pizza sans tomates, uniquement des oignons compotés mélangés à du < pissalat >, crème salée faite à partir de sardines et d'anchois salés, et décorée de < caillettes >, petites olives noires de Nice*). Ces dernières sont labellisées AOC- AOP tout comme celles de Nîmes, des Baux de Provence, de Nyons et la pâte d'olives noires de Nice.

