

GUIDE DE L'AMATEUR DE L' HUILE D'OLIVE

PRODUCTEURS, MARCHÉS, APPELLATIONS...



L'expression
d'un terroir d'exception



© Cyril Crespeau

Huile d'olive & olives noires
de Nyons AOP

www.nyons-aop.com

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. - www.mangerbouger.fr



Syndicat de l'Olive
de Nyons et des Baronnie

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition :

Céline ANDREIS-OUDET

Auteurs : Pascale VINCENS, Pauline PRATELLI-RUGIERO, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial :

Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Audrey VEDOVATO

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Natalia COLLIER, Laureen DUCHESNE, Anaïs MAOLE

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT

assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN,

Adeline CAUX, Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Traffic Manager : Alice BARBIER,

Mariana BURLAMAQUI et Vincent PHAM

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER

assisté de Manon GUERIN

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Responsables Développement régie inter :

Jean-Marc FARAGUET et Guillaume LABOUREUR

assistés de Claire BEDON

Chefs de Publicité : Camille ESMIEU

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY,

François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN,

Caroline PREAU

Gestion commerciale : Vimla MEETOO et Assa TRAORE

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET

assistée d'Aissatou DIOP, Sidonie COLLET

Responsable des Ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU

assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDIJIAN, Adrien PRIGENT

et Faiza ALILI

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRULALL

et Vioth SAGUERRE

Responsable informatique : Adam M'RAH

Standard : Assa TRAORE

■ PETIT FUTÉ GUIDE DE L'AMATEUR D'HUILE D'OLIVE 2021-2022 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Amateur d'huile d'olive

© Christian Jung - stock.adobe.com

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Achevé d'imprimer : mai 2020

Dépôt légal : 29/06/2020

ISBN : 9782305037134

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

ÉDITO

En France, terre de culture et de traditions, l'huile d'olive tient le haut de l'affiche, avec tous ses bienfaits pour la santé. Produit naturel par excellence, ce jus de fruit obtenu par extraction à froid, n'a pas d'égal. L'or vert, le bien nommé, se voit cultiver en bio sur la majorité du territoire et notamment dans les départements de l'arc méditerranéen. Elles se nomment Aglandau, Bouteillan, Cayon, Salonenque, Tanche, Picholine, Cailletier... toutes sont uniques et donnent une huile fruitée, fruité vert, fruité mûr, fruité noir, sans oublier les maturées à l'ancienne. Clin d'oeil à l'huile d'olive en Provence qui depuis fin février 2020, bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui salue le savoir-faire ancestral des oléiculteurs travaillant une terre bénie des dieux, depuis le VI^e siècle avant J-C, avec ses quelque deux millions d'arbres.

La production d'huile d'olive en France s'établissait en 2019, à 5 600 tonnes, ce qui en fait le cinquième pays producteur tout en sachant que l'Europe représente environ 75 % de la production mondiale, avec en tête l'Espagne. Sur l'hexagone, on dénombre plus de quatre millions d'oliviers sur quelque 1 500 communes et plus de 28 000 producteurs.

Chaque appellation délimite un terroir et des variétés dont la sélection participe à l'excellence.

Alors que le gel de 1956 aurait pu tuer une culture jusque-là emblématique du Sud, on compte aujourd'hui plus de 250 moulins et cent fois plus de producteurs, amateurs et professionnels, tous acteurs d'une renaissance économique et gastronomique qui charrie son lot d'histoires et de rendez-vous populaires.

Ce guide a l'ambition de vous en imprégner. Tournez-en les pages, vous en aurez l'huile à la bouche.



PEFC
10-31-1895

Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

 **IMPRIMÉ EN FRANCE**



SOMMAIRE

■ TOUT SAVOIR SUR L'HUILE D'OLIVE ■

L'huile d'olive au fil des siècles	6
La production française	8
Olives et oliviers	10
La récolte	10
Les différentes variétés	12
La fabrication de l'huile d'olive	15
Les fruités	16
Fruité vert	17
Fruité mûr	17
Fruité noir	17
Les A.O.P.	18
Qu'est-ce qu'une AOP ?	18
Huile d'olive de Nyons AOP	18
Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence AOP	19
Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP	19
Huile d'olive de Haute-Provence AOP	20
Huile d'olive de Nice AOP	20
Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica AOP	20
Huile d'olive de Nîmes AOP	21
Huile d'olive de Provence AOP	21
Les huiles d'olive sans A.O.P.	22
L'huile d'olive dans le monde	24
Astuces et bienfaits de l'huile d'olive ...	25
Cuisine	25
Beauté	28
Santé	28
Pour aller plus loin	32
Quelques ouvrages et revues	32
Sites internet	33
Associations d'oléiculteurs	33

■ TOUR DE L'HUILE D'OLIVE EN FRANCE ■

Corse	36
Corse	36

Languedoc-Roussillon	44
Aude	44
Gard	49
Hérault	60
Pyrénées-Orientales	68
Provence-Alpes-Côte d'Azur	75
Alpes-de-Haute-Provence	75
Alpes-Maritimes	86
Bouches-du-Rhône	96
Var	122
Vaucluse	133
Rhône-Alpes	144
Ardèche	144
Drôme	148
Haute-Savoie	156
Isère	156
Rhône	158
Ailleurs en France	159
Alsace – Lorraine	159
Aquitaine	159
Auvergne	160
Bourgogne-Franche-Comté	160
Bretagne	161
Centre-Val de Loire	161
Île de France	162
Normandie	165
Pays de la Loire	165
Poitou-Charentes	166
Index	167



© Fabrice LAMANNIA – Shutterstock.com

Attention. La crise du Covid-19 qui a frappé le monde entier en 2020 a été lourde de conséquences dans le domaine du tourisme et a impacté beaucoup d'infrastructures. Certains opérateurs encore en activité, certains établissements encore ouverts à la date où nous avons imprimé ce guide peuvent avoir disparu depuis ou avoir modifié leurs activités .. ou tarifs. Merci par avance de votre compréhension.



TOUT SAVOIR SUR L'HUILE D'OLIVE



L'HUILE D'OLIVE AU FIL DES SIÈCLES

« L'arbre éternel », rien que ça ! Dans l'imaginaire collectif, l'olivier serait à la fois le vestige d'une époque très lointaine et le spécimen d'un futur tout autant éloigné de notre présent. Issue de la mythologie grecque antique, la légende veut que le premier olivier cultivé soit associé à la fondation de la cité d'Athènes. En concurrence avec Poséidon pour faire le don le plus utile à la création d'une nouvelle ville, Athéna fit jaillir de la terre un arbre immortel permettant de nourrir et de soigner les blessures. Il fut déclaré « don le plus utile à l'humanité » par l'arbitre du duel, Zeus en personne.

► **Sous sa forme sauvage**, baptisée « oléastre », l'olivier serait apparu il y a plus de 30 000 ans. On a retrouvé des feuilles fossilisées datées de – 8000 ans à Roquevaire, aux portes de Marseille (un exemplaire est exposé au musée de l'Olivier de Nyons, dans la Drôme). En Corse, on avance qu'il faisait partie de la flore originelle de l'île, sur laquelle des vanneries contenant des noyaux du IV^e millénaire avant notre ère, ont été mises au jour. On estime que sa domestication aurait eu lieu plus tôt, vers 5500 ans av. J.-C. La Crète pourrait être le berceau de l'oléiculture (même si certains considèrent les Phéniciens comme les premiers cultivateurs d'oliviers), des amphores datées de – 3500 ans ayant été retrouvées sur l'île. A la même époque, on retrouve des traces de cette culture sur les tombes royales égyptiennes, preuve que c'est tout autour du bassin méditerranéen, sur les deux rives du *Mare Nostrum*, où elle dispose des conditions climatiques idéales pour son développement, que l'oléiculture va progressivement s'installer. Les premiers pressoirs à levier avec contrepoids apparaissent vers – 1700 en Syrie, en même temps que le commerce de l'huile prend son essor (âge de bronze).

► **Emblématique, l'olivier** se charge aussi de symboles dans l'Antiquité : celui de la victoire quand on en couronne les vainqueurs aux Jeux olympiques, celui de la paix quand le même rameau est choisi par Dieu pour signaler à Noé que le déluge est fini, celui de la force quand Ulysse en façonne un pieu pour tuer le Cyclope ou encore celui de la fidélité quand le même héros s'en sert pour fabriquer le lit conjugal dans lequel son épouse Pénélope n'accueillera aucun prétendant durant ses vingt ans d'absence.

► **Mais c'est toujours son caractère supposé d'éternité** qui revient le plus souvent. Si la mythologie en est encore à l'origine (seuls les oliviers auraient résisté à l'incendie de l'Acropole par les Perses), de troublantes preuves vivantes semblent en attester également. Ainsi peut-on voir un arbre millénaire à Roquebrune-Cap-Martin, dans les Alpes-Maritimes. Sauvé de l'abattage au début du XX^e siècle, les biologistes lui attribuent un âge variant entre 1800 et 2200 ans. Son tronc aux multiples ramifications mesure 23,50 m de diamètre ! La frondaison de ses branches atteint 18 m d'envergure, sa hauteur 15 m. Celui qu'on peut admirer au pont du Gard, près de Nîmes, né en 908 en Espagne, fait, à côté, figure de jeune présomptueux...

Les vergers d'oliviers centenaires ne sont en tout cas pas rares en France. Mais la question de l'éternité est soumise aux doutes de l'analyse scientifique. La dendrochronologie, qui permet d'évaluer l'âge d'un arbre en comptant les anneaux de croissance du tronc, ne peut pas s'appliquer à l'olivier, dont les anneaux, ou cernes, sont souvent dédoublés et illisibles. On peut au moins constater qu'il ne meurt jamais vraiment de vieillesse. Ni le gel ni le feu n'empêchent la repousse de rejets de jeune bois à partir de la souche.



Le mont des Oliviers

Cette colline de 800 m d'altitude située à l'est de la ville de Jérusalem est un lieu symbolique pour les trois grandes religions monothéistes (chrétienne, juive et musulmane). Et pour cause : selon l'apôtre Luc, dans le Nouveau Testament, c'est là qu'aurait eu lieu l'ascension de Jésus vers le ciel. Une sourate du Coran et la présence d'une mosquée commémorant l'épisode partagent cette idée. Le mont des Oliviers est aussi le siège du plus ancien et du plus grand cimetière juif au monde. Les défunts qui y reposent seront les premiers ressuscités à l'avènement du Messie, selon la croyance israéliëte. Plusieurs des derniers événements de la vie de Jésus s'y seraient produits. Il y fit son entrée en ville lors de la Pâque et y revint après son dernier repas, juste avant son arrestation. La Bible mentionne « un domaine du nom de Gethsémani », qui signifie « pressoir à huile » en araméen. Car si le mont des Oliviers a été ainsi baptisé, c'est parce qu'on suppose qu'il était recouvert d'oliveraies à cette époque. Depuis 1896, une communauté de moniales de la congrégation des bénédictines de Notre-Dame du Calvaire entretient quelques rangées d'oliviers. Les religieuses, aidées d'étudiants et de volontaires, s'attendent à la récolte chaque année aux mois d'octobre et novembre. Ce sont les moines trappistes de l'abbaye de Latroun, qui viennent aussi apporter leur savoir-faire en la matière (ils possèdent 12 000 arbres), qui pressent les olives et conditionnent la production d'huile des moniales en bidons.



© Remi Laugel - stock.adobe.com

Domaine de Gethsémani, Mont des Oliviers.

► **L'olivier a traversé les siècles** au gré d'utilisations diverses. Car si l'huile d'olive est aujourd'hui plébiscitée en cuisine, elle a aussi servi de combustible pour des lampes (les Grecs s'éclairaient déjà avec), pour l'hygiène et le soin du corps. La chute de l'Empire romain et le haut Moyen Âge virent un changement dans les modes de consommation et les Croisades permirent un commerce très fructueux avec l'Orient. La fabrication du savon et l'apprêtage du textile furent à l'origine d'une nouvelle impulsion. Du XVI^e au XIX^e siècle, l'expansion fut continue. Les Espagnols implantèrent l'olivier dans le Nouveau Monde, en Argentine, au Chili, au Pérou, au Mexique, etc. La colonisation européenne, au XIX^e siècle, marqua l'apogée de cette expansion, sous l'influence d'une société occidentale de plus en plus industrialisée. En 1840, la France comptait 26 millions d'oliviers, sur près de 170 000 ha de vergers. L'arbre occupait alors l'espace que lui a depuis confisqué la vigne. Plus rentable, et en

recherche de terres vierges après la crise du phylloxéra, cette dernière fut la principale cause de la régression de l'olivier. L'exode rural, les gels successifs (celui de 1929 d'abord) et les importations d'huiles coloniales, et notamment le développement de celle d'arachide, contribuèrent encore à la déchéance continue, jusqu'au fameux gel de 1956.

En février de cette année-là, après un mois de janvier doux qui avait favorisé le réveil de la végétation, les températures tombèrent jusqu'à -20 °C dans le sud de la France : les deux tiers des oliviers furent décimés. Il en resta seulement 3 millions, sur 20 000 ha. La filière s'est progressivement redéveloppée depuis, grâce notamment aux découvertes des bienfaits liés au régime méditerranéen ainsi que les Plans de Relance Oléicole (PRO) décidés par le gouvernement (le dernier date de 1996), ayant permis de donner un intérêt économique et un souffle nouveaux à une tradition agricole séculaire.

LA PRODUCTION FRANÇAISE

Avec 4260 tonnes d'huile d'olive fabriquées en moyenne sur les 5 dernières années (5600 en 2018/2019), la France n'est que le 5^e producteur européen. Et son tonnage ne représente que 0,16 % du volume mondial, qui tourne aujourd'hui autour des 3 millions de tonnes (+ 89 % entre 1991 et 2011). Ces dernières années la France a enchaîné de mauvaises récoltes, dues à de mauvaises saisons, même si en 2017/2018, la production a atteint que 6433 tonnes. Dans l'Hexagone, l'oléiculture est présente dans 13 départements de l'arc méditerranéen : Alpes-Maritimes, Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence, Vaucluse, Drôme, Ardèche, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Haute-Corse et Corse-du-Sud. Cela représente environ 5 millions d'arbres plantés sur près de 50 000 ha (17^e rang mondial), 25 000 producteurs et 250 moulins. Toutefois on observe ces dernières années une nette progression des surfaces récemment plantées, soit par agrandissement des exploitations déjà existantes soit par la création

de nouvelles exploitations. Une autre tendance forte de l'oléiculture française est l'accroissement continu et important des surfaces cultivées en agriculture biologique. Les Bouches-du-Rhône sont actuellement le premier département producteur (30 %), devant le Var (15 %), la Drôme, le Vaucluse et le Gard (10 %). Mais ces chiffres nationaux, dans un pays où la majorité des exploitations ne sont pas très étendues, demeurent très modestes au regard de la concurrence étrangère. Ainsi la France, pays producteur, demeure-t-elle avant tout un pays importateur pour satisfaire à sa consommation domestique, de l'ordre de 105 000 tonnes par an (un peu plus de 1,5 l par habitant). Plus de 95 % des huiles d'olive vendues et consommées en France sont importées, et l'Espagne est son principal fournisseur (plus de 60 % des importations). L'huile d'olive est la deuxième huile végétale utilisée en France, derrière celle de tournesol. Plus de 65 % des consommateurs l'achètent dans la grande distribution.



Olivier Nasles, président de FRANCE OLIVE (Association française interprofessionnelle de l'olive), dresse un état des lieux du secteur oléicole français.

► Comment se porte l'oléiculture française ?

La France, c'est un peu le pôle Nord pour l'oléiculture. Nyons est d'ailleurs la zone d'exploitation la plus septentrionale au monde. Nous subissons donc des conditions climatiques plus difficiles qui limitent notre productivité. Des études ont montré que le même arbre produira 4 fois plus en Andalousie qu'en France ! A cela s'ajoute des coûts élevés de production. Si notre prix de revient se situe entre 9 € et 10 € le litre, en Espagne il est de 2,5 €. Ces handicaps ont 2 conséquences. D'une part, l'oléiculture doit être une activité agricole d'appoint, en complément, par exemple, de la vigne. Et d'autre part, nous devons nous tourner vers des huiles « haute couture ». Nous avons la chance d'avoir un potentiel aromatique très large : nos huiles d'olive sont des huiles à goût, élaborées par des artisans.

► Les prix élevés des huiles françaises ne freinent-ils pas les consommateurs ?

Ramenée aux 2 cuillères à soupe que vous mettez dans votre salade, l'huile d'olive n'est quand même pas au prix du caviar ! Comme il y a le vin de tous les jours et celui du dimanche, il y a l'huile du quotidien, qu'on peut trouver en grande surface, et l'huile du dimanche, élaborée par les domaines du Sud de la France. Nos prix se justifient car nos huiles ont une vraie identité gustative.

► Les Français consomment chaque année 105 000 tonnes d'huile d'olive. Or, la production française représente moins de 6 000 tonnes. Pourquoi ne pas se tourner davantage vers la culture intensive, où les oliviers sont plantés serrés comme la vigne ?

France Olive n'encourage pas ce type de culture, car les baisses de coût sont artificielles. Ces cultures demandent plus de technicité et ces oliveraies ont une durée de vie courte : de 20 à 25 ans maximum. Il est bien connu qu'à chaque fois que l'homme a contraint la nature, la nature s'est vengée ! En plus, une des forces

de l'oléiculture française est de contribuer à la beauté des paysages du Sud de la France, et donc au tourisme. En revanche, grâce aux différents plans de relance oléicole, plus de 5 000 ha de jeunes arbres ne sont pas encore entrés en production. Notre production devrait ainsi monter à 10 000 tonnes d'huile dans les 5 ans. C'est 4 fois plus qu'il y a 15 ans.

► Quelles sont les perspectives d'avenir de l'oléiculture française ?

Maintenant que nous sommes capables de produire en quantité suffisante, nous devons nous améliorer sur la commercialisation de nos huiles. Actuellement, la profession privilégie les circuits courts. A l'avenir, il faudrait être également capable de trouver d'autres réseaux, comme celui des grandes et moyennes surfaces et des épiceries fines. Il faut également développer les moyens de communication pour l'exportation, afin de séduire davantage les consommateurs du Royaume-Uni, de Belgique, d'Allemagne et de Russie. C'est là qu'entrent en jeu nos différentes appellations d'origine protégée (AOP) : c'est une garantie forte pour le consommateur sur la traçabilité et l'origine de l'huile.

► Justement, comment lutez-vous contre la « concurrence déloyale » de certains produits étrangers vendus sur les marchés français ?

Depuis 10 ans, il est obligatoire d'indiquer l'origine d'un produit. Mais parfois, certaines étiquettes manquent de précision, ou certains vendeurs sont trompeurs dans leurs affirmations. C'est pourquoi nous avons créé les AOP et le logo « Huile d'olive de France », qui sont la garantie que les olives ont été récoltées et transformées dans l'Hexagone. Parallèlement, nous organisons des actions « L'origine n'a pas de prix » sur les marchés du Sud de la France : nous sensibilisons les consommateurs et nous collaborons avec le service de la Répression des fraudes pour poursuivre les vendeurs peu scrupuleux. Il y a quelques années, on estimait qu'il se vendait 8 000 tonnes d'huile d'olive considérée française mais qui ne l'était pas. Aujourd'hui, ce chiffre est passé à 1 000 tonnes.



© L. Noguero

Olivier Nasles, président de l'Afidol.

OLIVES ET OLIVIERS

Du point de vue botanique, l'olivier appartient à la famille des oléacées (comme le lilas, le troène ou le frêne). À l'intérieur de celle-ci, il est du genre *olea*, qui comprend huit espèces, dont *olea europaea*. Cette dernière se divise en deux sous-espèces : *olea europaea sylvestris*, ou oléastre, qui est l'olivier sauvage, et *olea europaea sativa*, sa version cultivée. C'est donc sur cet arbre que pousse la centaine de variétés (cultivars) endémiques d'olives répertoriée en France. Évidemment, c'est le travail de l'homme, par un long processus de sélection, et leur destination finale (olives de table, pour l'huile ou « à deux fins ») qui a permis d'obtenir une si large palette de fruits.

L'olive est une drupe (fruit à pulpe charnue avec un noyau, comme la cerise, l'abricot, etc.) de volume et de taille très variables selon les variétés. De 1 à 3 cm de longueur en général, de 1,2 à 1,5 cm en largeur.

Arbre qui s'adapte avec le climat méditerranéen (il ne résiste pas à des températures inférieures à -12°C), l'olivier est xérophile. C'est-à-dire qu'il résiste à la sécheresse grâce à son système racinaire mais aussi à ses feuilles, vernies sur le dessus et duveteuses en dessous, ce qui lui permet de contrôler l'évaporation de l'eau. Il faut généralement attendre une dizaine d'années avant qu'un olivier produise des fruits. La taille des arbres varie selon les régions et les modes de taille. En fonction de la variété et des modes de culture, la taille de l'olivier est très variable, de 3 à 20 m de hauteur. L'olive est en phase de maturation à partir du mois d'octobre, et jusqu'en janvier, voir février ou mars pour certaines variétés. La récolte se fait ainsi en hiver. Durant cette phase, le fruit passe de la couleur verte au noir, en passant par le violet (« olive tournante »). Selon l'huile qu'on souhaite produire, on récolte en fonction de ces degrés de maturité.

LA RÉCOLTE

Au moment de la récolte, à la charnière de l'automne et de l'hiver, dates variant selon les terroirs, les appellations, le fruité recherché... l'instrument indispensable à l'oléiculteur est le filet. Chaque arbre en est entouré, au sol, afin de faire tomber les fruits à l'intérieur avant d'être ramassés. La cueillette à la main, encore à l'œuvre dans certains pays (du Maghreb notamment) est plutôt réservée ici aux petites productions domestiques et aux variétés destinées aux olives de table. Dans la région de Nice, on utilise encore la méthode la plus ancienne et la plus traditionnelle pour faire tomber les olives de leurs rameaux : le « gaulage », c'est-à-dire le fait de frapper les branches à l'aide d'une gaulle (en bois de châtaignier ou de noisetier). Mais la méthode la plus utilisée dans nos contrées du Midi reste le peigne, parfois manuel mais le

plus souvent électrique, qui permet de faire tomber sans les abîmer, les olives dans le filet disposé au préalable au pied de l'olivier. Depuis une dizaine d'années, l'apparition de fourches vibrantes pneumatiques a révolutionné la cueillette des olives. Cet équipement permet en effet de récolter jusqu'à quatre fois plus d'olives qu'avec le gaulage traditionnel. Dans les exploitations importantes, dont les vergers requièrent la mécanisation des tâches, il existe des vibreurs de troncs, auto-portés ou installés sur un tracteur agricole. Un matériel d'envergure qui nécessite que le terrain soit plat, que les oliviers ne soient pas trop anciens, que l'espace entre les arbres soit suffisant et que le fruit soit bien avancé en maturité. Enfin, sur des grandes surfaces plantées d'arbres de variétés spécifiques, la machine à vendanger a fait son apparition dans l'oléiculture !



Christian Pinatel, directeur technique du Centre technique de l'olivier, à Aix-en-Provence, mène des recherches sur l'olivier et l'huile d'olive près de 30 ans. Cet ingénieur en agriculture de formation, incontournable dans le milieu de l'oléiculture française, est intarissable sur le sujet.

► Comment expliquez-vous la richesse variétale de l'olivier ?

S'il existe près de 2 000 variétés d'oliviers dans le bassin méditerranéen, dont 150 en France, c'est tout simplement parce que cet arbre est immortel à l'état naturel. Ses deux seuls fléaux sont l'urbanisation et la conjoncture de deux phénomènes : le gel et l'abandon. Un olivier laissé sur un terrain friche, qui subit le gel, ne repartira certainement pas car il sera dépassé par les espèces sauvages qui résistent mieux au gel comme le chêne vert ou le cade. Sinon, il ne meurt jamais. C'est ainsi qu'à la dernière glaciation, il y a 10 000 ans, des variétés d'oliviers ont résisté dans ce qu'on appelle des « zones refuge ». De ces zones, dont font partie la Corse et la région niçoise, il a recolonisé l'ensemble du bassin méditerranéen. Les variétés cultivées actuellement descendent de ces lignées ancestrales.

► Les variétés utilisées actuellement pour faire de l'huile sont donc séculaires ?

La plupart, oui. Les variétés sabine et capanacce de Corse sont même classées d'un point de vue génétique comme variétés « sauvages » : elles sont cultivées depuis la domestication de l'arbre. Il y a également des variétés dites « archaïques » : en France, on les cultive depuis plus de cinq siècles, comme la négrette du Languedoc. Les variétés bien établies comme l'aglandau, le cayon, la salonenque, le petit ribier ou le caillietier sont également présentes depuis près de trois siècles. Ce sont d'ailleurs ces variétés qui entrent dans la composition des huiles d'appellation d'origine protégée. Elles sont vraiment les garantes d'un terroir. La picholine est en revanche beaucoup plus « jeune », entre deux et trois siècles. Quant à l'arbequine ou

l'arboussane, leur implantation sur le sol français date de moins de 20 ans.

► La recherche crée-t-elle de nouvelles variétés ?

La culture de l'olivier n'est pas celle du pommier, pour qui la recherche crée fréquemment de nouvelles variétés pour répondre à une demande permanente des consommateurs. Il y a bien eu quelques essais de croisements, entre la picholine et la lucques par exemple, qui ont fait naître la moncita. Mais elle n'est jamais passée à la postérité. Finalement, on ne cherche pas trop à modifier les variétés originelles qui participent à l'authenticité de nos productions.

► Avec le réchauffement climatique, peut-on imaginer que la limite de culture soit repoussée plus au nord ?

Certainement. D'ailleurs, l'olivier à l'état sauvage a déjà commencé à gagner du terrain. Si le nombre d'agriculteurs qui se lancent dans sa culture au-delà de la limite Hérault/Ardèche/Drôme sont encore anecdotiques, il pourrait augmenter d'ici quelques décennies. On fait bien de l'huile d'olive jusque sur l'île de Ré !

► Pourquoi choisit-on une olive pour l'huile plutôt que pour la confiserie ?

Si toutes les olives peuvent servir à la production d'huile (sauf la vivaraise qui contient 0 % de matière grasse et qui n'est donc pas cultivée), l'inverse n'est pas vrai pour la confiserie. Pour faire des olives de table, il faut une olive charnue, qui n'ait pas la peau trop épaisse ni un noyau trop volumineux, et avec un bon goût... C'est pourquoi on privilégie la tanche, la picholine, le caillietier, la lucques ou la salonenque pour la confiserie.

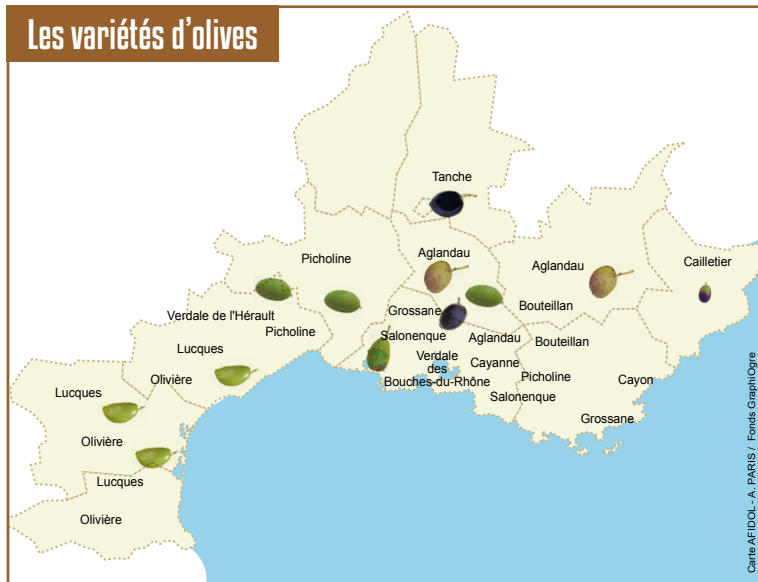
► Avec ses qualités nutritionnelles, l'huile d'olive devrait-elle être remboursée par la Sécu ?

Pourquoi pas ! C'est en tout cas une source d'acide gras mono-insaturé, qui combat le « mauvais » cholestérol, et d'anti-oxydants. En plus, ses qualités organoleptiques permettent d'accroître notre sensation de satiété : avec l'huile d'olive, on mange donc moins et mieux.



© Christian Pinatel

Les variétés d'olives



Carte AFIDOL - A. PARIS / Fonds Graph'Ogre

LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS

Si le profane ne fera aucune distinction entre les différentes variétés d'olives, les oléiculteurs sont capables de nommer chacune des principales récoltées dans le Sud de la France après un simple coup d'œil.

► **L'aglandau** est l'une des variétés les plus fréquemment utilisées pour la production d'huiles françaises. Principalement plantée dans les Bouches-du-Rhône, les Alpes-de-Haute-Provence et le Vaucluse (où on l'appelle « verdale de Carpentras »), elle entre dans la composition d'assemblages mais peut aussi donner une huile monovariétale. Récoltée verte et dénommée « bérugnette », elle peut être préparée comme olive cassée de la vallée des Baux. Artichaut, amande et parfois poire sont les arômes de l'huile, plus ou moins ardente, qu'elle donne.

► **La grossane**, qu'on retrouve dans les Bouches-du-Rhône, le Var et le Gard, est l'olive noire de la vallée des Baux, qu'on mange en saumure. Utilisée pour l'huile, elle relève l'ensemble aromatique d'un assemblage avec ses notes de fruits confits. En monovariétale, ses arômes rappellent la tomate et le pamplemousse.

► **La salonenque**, dont le territoire se limite aux Bouches-du-Rhône et au Var, est récoltée verte pour donner une huile aux notes végétales très marquées. Elle exhale aussi des goûts d'artichaut, de noisette et de pomme. On l'utilise aussi beaucoup pour faire des olives cassées.

► **La bouteillan**, uniquement cultivée pour la production d'huile, est une olive principalement varoise. Appréciée pour ses bons rendements et sa résistance au froid. Elle donne un fruité vert peu ardent et très herbacé (note de foin) qui peut évoluer vers la poire mûre.

► **Le cailletier** est la variété quasi-exclusive des Alpes-Maritimes. Très utilisées pour diverses préparations (pâte d'olive, confit, etc.) à l'heure de l'apéro, « la niçoise » donne une huile douce aux arômes d'amande fraîche, de genêt et d'artichaut cru.

► **La tanche**, comme le cailletier à Nice, est l'olive marqueur d'un terroir, celui de la production drômoise, autour de la ville de Nyons. Mangée noire comme olive de table, la tanche produit des arômes de noisette et de pomme dans une huile plutôt douce avec une pointe d'amertume. Une sensation « beurrée » peut apparaître selon le degré de maturité du fruit.

► **La picholine** est originaire du Gard, dans la région d'Uzès. On la retrouve néanmoins sur l'ensemble des zones côtières de l'arc méditerranéen français, et même en Corse. Réputée comme olive verte de cocktail, la picholine donne une huile ardente, dans laquelle la verdure est très présente au nez.

► **La lucques** est emblématique du Languedoc-Roussillon, du Gard aux Pyrénées-Orientales. Elle a une forme caractéristique en croissant de lune. Très prisée elle aussi à l'apéritif, elle est à la base d'une huile douce et légère aux arômes discrets de fruits secs.

► **Enfin, la sabine** est la principale variété corse. Récoltée tardivement, par chute naturelle dans des filets, elle fournit une huile très douce. Mais bien d'autres variétés existent en France présentes parfois seulement sur un seul département ou un tout petit terroir. Nous en nommerons certaines lors de notre tour de France des oliveraies.





Les olives sont triées et lavées avant d'être pressées.



Olives prêtes pour l'étape du pressage.



Pressage des olives.



Extraction de l'huile.

LA FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE

L'huile d'olive vierge ne s'obtient qu'à partir de procédés mécaniques, qui extraient le jus du fruit dans sa pulpe, matière première de tout le processus. Les méthodes physiques et chimiques sont absolument exclues de ce processus d'extraction.

► **Le tri.** Avant d'amener la récolte au moulin, on procède d'abord au tri. Il permet de séparer les rameaux et les feuilles des olives. Pour le transport de sa cueillette, l'oléiculteur utilise aujourd'hui des palox, caisse en plastique ajourée de grande taille.

► **Le lavage et le broyage.** Au moulin, la première phase est le lavage. Quand celui-ci est terminé, les olives sont égouttées. Puis on passe au broyage. C'est là que débute réellement le processus d'extraction. A l'issue du broyage, le moulinier recueille la « pâte d'olive », qui se compose d'une fraction solide (fragments de noyau, peau et pulpe) et de liquide (émulsion d'eau et d'huile). Un résultat unique qui s'obtient de deux façons différentes selon les moulins : par l'action d'une ou de plusieurs meules dans les équipements anciens et certains neufs qui ont conservé la méthode « traditionnelle », avec des broyeurs à marteaux, à couteaux et à disques dans les installations en chaîne continue qui équipent aujourd'hui la grande majorité des moulins contemporains. Le procédé est le même depuis plus de 2 500 ans, seuls les outils changent. Entre les deux méthodes utilisées, il existe très peu de différence de goût pour une même variété pressée. En général, les huiles obtenues après un écrasement par des meules sont plus douces et moins herbacées que celles issues de broyeurs modernes, dont le fruité sera plus végétal, plus ardent dans la gorge.

► **Le malaxage.** Le malaxage, qui vient ensuite, a pour but de rompre l'émulsion entre l'eau et l'huile et faire agglomérer les particules d'huile en gouttes plus grosses. Le malaxeur est un bac en acier dans lequel des pâles hélicoïdales mélangent la pâte dans un lent mouvement de rotation. Dans le système dit « traditionnel », ce sont les meules qui se chargent du malaxage de la pâte. Lors de cette phase, le réchauffement permet d'augmenter le rendement en huile, mais il est rigoureusement réglementé par l'Union européenne, qui interdit de dépasser la température de 27 °C pour autoriser la mention « à froid » sur les étiquettes.

► **L'extraction.** Après quoi intervient l'extraction proprement dite. Il en existe trois types fondamentaux : par pression, par centrifugation et « en Sinolea ». La première, dite aussi « à l'ancienne », consiste à séparer le moût d'huile et le grignon (parties solides résiduelles issues du noyau et de la peau) par une filtration sous presse hydraulique. Autour d'une aiguille métallique plantée au centre d'un plateau circulaire, la pâte est disposée en couches fines alternées sur des disques en

filbre appelés scourtins. Toutes les trois couches de pâte, on superpose un scourtin sans pâte et un disque d'acier afin de répartir la pression uniformément. Globalement, on construit une pile formée par la superposition de 60 scourtins alternés avec 60 couches de pâte, 20 disques d'acier et 20 scourtins sans pâte. Une fois cette tour constituée, on la soumet à une pression, de 100 kg par cm² de pâte en moyenne. Sous l'effet de la pression, l'huile s'écoule le long des parois extérieures des scourtins et de l'aiguille centrale de la presse avant d'être recueillie dans le plateau. Les avantages de l'extraction par pression sont une faible consommation d'eau et d'énergie. En revanche, le procédé est onéreux en main d'œuvre et nécessite une propreté irréprochable pour éviter la dégradation précoce des scourtins.

Avec la centrifugation, associée aux chaînes en continu modernes, le moulinier peut traiter de plus grands volumes avec un instrument de plus petit gabarit. En revanche, le procédé est plus consommateur d'eau, puisqu'il faut diluer la pâte avant de la placer dans le décanteur, qui se présente sous la forme d'un tambour conique tournant sur un axe horizontal à une vitesse moyenne de 3 400 tours par minute. La méthode « en Sinolea », enfin, inventée et déposée par l'huilerie Secchi, en Italie, consiste à récupérer l'huile en faisant simplement égoutter des lamelles d'acier trempées dans le moût : l'huile y est recueillie par l'effet de sa « tension superficielle », qui l'a fait adhérer, au contraire de l'eau.

► **La décantation.** Avec les deux autres systèmes d'extraction, largement plus répandus, la dernière étape est celle de la décantation. La méthode ancienne est fondée sur la non-miscibilité de l'huile et de l'eau. Au repos, l'huile, plus légère, remonte en surface en se séparant de l'eau. Ce procédé naturel tend à disparaître du fait d'exigences qualitatives toujours plus contraignantes. Aujourd'hui, la centrifugation verticale est devenue quasi exclusive. Le moût d'huile est introduit dans un réservoir cylindrique dans lequel des assiettes coniques trouées et superposées tournent à 6 000 - 7 000 tours à la minute (à l'image de l'écumeuse pour le lait). C'est leur différence de densité qui sépare huile et eau avec cette technique, empruntée à l'industrie laitière, qui s'en sert pour l'écémage. A la sortie de ce séparateur centrifuge, l'huile est prête à la consommation.

A noter

Il faut de 5 kg à 10 kg (et même jusqu'à 14 kg) d'olives, selon les variétés pour obtenir 1 l d'huile d'olive vierge extra.

LES FRUITÉS

Les huiles d'olives produites en France sont classées en trois familles, appelées fruités, en fonction des sensations olfactives et gustatives qu'on ressent au moment de leur dégustation. A chaque fruité correspond un état d'avancement de maturation de l'olive et une palette d'arômes végétaux pour le décrire, comme les œnologues le font avec le vin. Evidemment, cette palette est la plus riche de toutes les huiles végétales, les autres étant obtenues à partir de graines, et très souvent raffinées, (c'est-à-dire

chauffées ou traitées chimiquement), ce qui élimine leurs caractéristiques organoleptiques.

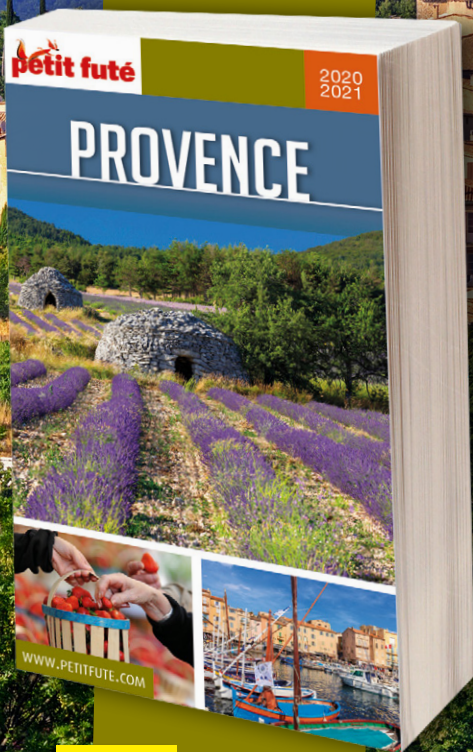
Mais le terme « fruité » sera bientôt à ranger aux oubliettes (il restera utilisé par les professionnels mais ne sera plus destiné au grand public). Une révolution sémantique est passée par là, installant à sa place celui de « goût » : les qualificatifs « goût intense », « goût subtil » et « goût à l'ancienne » devraient désormais remplacer les dénominations « fruité vert », « fruité mûr » et « fruité noir ».

Comment lire une étiquette ?

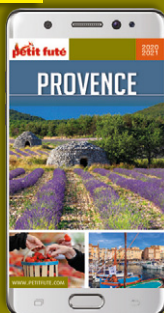
L'étiquette d'une bouteille d'huile d'olive comporte des mentions obligatoires. La première est celle qui indique une des quatre dénominations de l'huile d'olive. Par ordre décroissant en qualité : « vierge extra », « vierge », « composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges » ou « huile de grignons d'olive ». Pour se prévaloir des deux premières mentions, l'huile doit être obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Le qualificatif « extra » exige de plus une acidité faible (moins de 0,8 % d'acide oléique pour les AOP françaises) et l'absence de défauts organoleptiques. A l'inverse, les huiles raffinées ou de grignons ont subi des traitements chimiques ou thermiques. Depuis le 1^{er} juillet 2009, les étiquettes d'huiles vierges et vierges extra sont tenues d'indiquer l'origine de l'huile d'olive qui est défini par le lieu de récolte et de trituration de l'olive. Cette mention peut être celle d'un pays ou d'une aire plus large. Ainsi, pour une huile d'olive extraite en France à partir d'olives récoltées en France, on précisera « huile d'olive de France ». En règle générale, une étiquette mentionnant « Origine UE » indiquera qu'il s'agit d'un mélange d'huile d'olive de l'Union Européenne. En revanche, il est interdit de préciser un lieu géographique plus précis (région, département, commune...). Seules les appellations d'origine et indications géographiques protégées (AOP, IGP) sont autorisées. Et les huiles importées de pays hors de l'Union Européenne ne sont obligées de mentionner que le lieu de transformation. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) est le dernier indice obligatoirement mentionné. Elle précise le délai de consommation durant lequel l'huile va conserver ses caractéristiques physiques et organoleptiques. Plus l'huile est jeune, plus son fruité est intense. La DLUO ne doit pas dépasser 24 mois après la mise en bouteille et elle se conserve mieux en bidon de métal. Enfin, il est bon de savoir que la mention « première pression à froid » ne veut plus dire grand-chose aujourd'hui, puisque toutes les huiles vierges et vierges extra sont fabriquées à moins de 27 °C, comme l'entend la précision.



**NOUVELLE
EDITION**



**version
numérique
offerte***



*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

En vente chez votre
libraire et sur internet
www.petitfute.com



Suivez nous
aussi sur





UNE HISTOIRE, DES TERROIRS, DES HOMMES DE PASSION ...
Des huiles d'olive d'exception !

www.huiles-et-olives.fr

    / HuilesetOlives



France Olive - Association française interprofessionnelle de l'olive
Tél : 04 75 26 90 90 - contact@huilesetolives.fr