l'Olivier de France, l'olive et son huile

Photographies et textes : A.M. Breger

Édition : Mexichrome

La lointaine histoire de l'olivier

Personne ne connaît le berceau de l'olivier, mais le plus vieux fossile d'oléastre (olivier sauvage) connu dans le monde, a été retrouvé en Grèce. Il date de -37000 avant notre ère. Découvert à Roquevaire, le plus ancien fossile français est âgé de 7000 ans.
On ne sait pas non plus quel peuple fut le premier à domestiquer l'olivier et à mettre au point les techniques de l'oléiculture. Les premières certitudes remontent au néolithique où l'homme stockait son huile dans de grandes jarres en terre cuite. À partir de 4500 avant JC, les Crétois en firent le commerce, suivis par les Grecs. Vers l'an 600 avant JC, les Phocéens créèrent Marseille et introduisirent l'huile d'olive et ses techniques de production dans notre pays.

le compagnon des cabanons en pierres sèches...

Dans les garrigues méditerranéennes, l'oléastre (olivier sauvage), dispute son territoire aux genêts et au romarin.

Une sculpture en guise de tronc

Ébouriffés par le vent

L'olivier commence à produire au bout de 5 ans. Il atteint sa pleine maturité à 15 ans et produit jusqu'à 150 ans. L'olivier est un arbre qu'il faut tailler. La taille sert d'abord à faire fructifier l'arbre. L'olive pousse sur le bois de 2 ans et à l'extrémité des rameaux. Elle sert aussi à l'aérer pour éviter les maladies et favorise la pollinisation. En dernier lieu, elle régénère l'arbre qui peut renouveler ainsi un quart de ses branches par an.

À Chaque terroir correspond une taille traditionnelle. L'olivier est taillé en boule dans le Gard, en table dans le Var, en gobelet dans l'Hérault et les Bouches du Rhône.

Une vie d'olive

Fin mai, apparaissent sur l'olivier, de petites fleurs blanches. 5 % d'entre elles donneront une olive, visible dès que les pétales seront tombés. Elle sera mûre 6 mois plus tard.

Au cours des mois, l'olive change de couleur. Elle passe du vert au jaune, puis au rouge (on l'appelle alors « olive tournante »). À ce stade, l'huile est alors présente dans l'olive. Arrivée à sa maturité finale, elle se colore en marron ou noir.

La fleur d'olive est trop petite pour être pollinisée par les insectes, c'est donc le vent qui s'en charge.

Les conditions atmosphériques de la période de pollinisation pèsent lourd sur la production. Temps sec et venté, la récolte sera bonne, temps de pluie ou de grêle et ce sera la catastrophe : la fleur « coule » adieu les olives, adieu l'huile !

l'olive tournante

fleurs d'olivier

olives sauvages

l'olive est rentrée au moulin

quelques vedettes à reconnaître

Aglandau

Belgentieroise

Bouteillan

Cailletier

Grossanne

Lucques

Olivière

Picholine du Gard

Rougette de Pignan

Salonenque

Tanche

Verdale de l'Hérault

Photos gracieusement prêtées par LES PÉPINIÈRES JEAN REY *- La Pascalette D559 - 83 250 La Londe Les Maures.*

Une culture complexe

Nulle part autour d'un olivier vous ne trouverez un noyau qui aura germé. Le semis du noyau est complexe, aléatoire, et ne donnera jamais qu'un olivier sauvage qu'il faudra greffer.

Autrefois, les anciens bouturaient en prenant une branche d'au moins 40 centimètres et souvent d'1 mètre, ils l'enfouissaient pratiquement entièrement dans la terre et attendaient que les rameaux sortent. Cette pratique s'appelait plantation au bâton et donnait un arbre qui n'avait pas besoin d'être greffé.

Le bouturage d'un rameau provenant d'un arbre greffé, permet de garantir un pied à l'identique de l'arbre dont il est issu. Il ne redeviendra jamais sauvage et produira au bout de 5 ans. C'est la meilleure solution, mais les installations pour obtenir de bons résultats sont très coûteuses et la technique si fine que seul le professionnel la pratique.

bouturage dans les Pyrénées orientales

Au pied de chaque arbre poussent des rejets appelés souquets et si, à l'aide d'une hache, d'un coin d'une masse et d'une barre à mine, vous arrivez à les éclater avec un morceau de souche (mate), et quelques racines, replantez-les et vous aurez un olivier. Il sera sauvage si vous êtes en dessous de la greffe, il sera *franc* si vous êtes au-dessus de la greffe ou si le pied est un arbre provenant de bouturage. Malheureusement, il ne donnera pas d'olive avant 10 ans.

L'olivier, c'est le bassin méditerranéen. Il aime la chaleur de l'été et accepte la sécheresse. Il préfère l'hiver doux, mais certaines variétés résistent bien au froid. L'olivier ne gèle pas comme d'aucun l'affirme. Certaines variétés supportent des températures très basses (1985, - 25 °C à Digne-les-Bains, les oliviers n'ont pas gelé). Mais son endurance au froid sera d'autant plus grande que la montée de sève n'aura pas eu lieu. C'est ainsi qu'en 1956, les oliviers gelèrent en février dans les départements les plus chauds, tandis que dans les départements plus en altitude (arrière pays niçois, Drôme, Alpes de Haute-Provence), la sève n'étant pas encore montée et les variétés plus rustiques, ils résistèrent beaucoup mieux.

Il pousse presque sur tous les terrains sous réserve que celui-ci soit bien drainé. Il aime l'eau mais ses racines pourrissent dans l'eau stagnante, provoquant sa mort rapide.

jeunes plantations dans la vallée des Baux

La récolte : les olivades

Les olives vertes se ramassent en septembre et octobre, les olives tournantes en novembre et les olives noires en décembre. Pour les olives destinées à l'huile, le ramasseur peigne l'olivier après avoir déposé sur le sol une bâche ou un filet. Dans le pays niçois, l'oléiculteur gaule les très grands arbres, tandis qu'en Corse, l'exploitant dépose des filets au sol et attend que les olives tombent. Pour les olives de table, le ramassage se fait à la main. Le cueilleur les prend une à une et les pose dans un panier suspendu à son cou. Les olives sont triées et celles qui ne correspondent pas aux normes, sont reconverties pour l'huile.

cueillette dans les Alpes de Haute-Provence

cueillette dans les Alpes maritimes

Le moulin ancien

Dans l'Antiquité, avant la création des moulins, les olives étaient foulées au pied pour les transformer en pâte. Dans certaines régions, la pâte était placée dans un sac dont deux hommes tenaient les quatre coins. Le sac était alors tordu pour en extraire le mélange eau-huile que compose le jus de l'olive. Dans d'autres lieux, on rajoutait de l'eau chaude à la pâte. Le mélange était déposé dans des petits bassins. Après décantation, l'huile était récupérée à la surface de l'eau.

Le progrès aidant, Les meules (une ou deux) vinrent remplacer les pieds. Le moulin fonctionna d'abord grâce à la force humaine, remplacé d'abord par la force animale, La roue à aube, puis pour finir par l'électricité.

moulin traditionnel

La pression de l'huile

pâte avant pression

scourtins empilés et pressés sur une presse en bois

Écrasée par la meule, l'olive devient pâte. Cette pâte est alors mise dans des scourtins (sorte de grands bérets en fibres végétales) qui sont empilés sur une presse.

Dans le moulin génois, la technique est particulière. Après avoir broyé les olives, le moulinier ajoute de l'eau à la pâte. Puis il récupère le mélange pâte-huile à la surface de l'eau. C'est ce mélange qui est alors pressé. L'eau est vidée dans des bassins extérieurs où les dernières gouttes d'huile sont récupérées au moyen d'une « feuille » après décantation.

séparation par décantation

Le Moulin d'hier et d'aujourd'hui

À l'origine, la presse n'était qu'un levier, puis vint la presse à vis en bois, celle à vis en fer, la presse hydraulique et enfin, la super presse hydraulique.

Dans la presse hydraulique, les scourtins sont remplacés par des disques métalliques et le bassin de décantation par une centrifugeuse.

moulin à meules du XXe siècle

Super presse hydraulique

pâte d'olive

le précieux liquide...

La Chaîne continue

1

1• les olives tombent sur le tapis
2• elles sont lavées
3• après broyage, elles sont malaxées
4• la pâte apparaît

2

3

4

Aujourd'hui, le moulin traditionnel laisse peu à peu sa place à la chaîne continue. Les différentes phases de production sont conservées mais cette rationalisation de la production permet de préserver tout l'arôme de l'huile, sans goût extérieur. Déjà, depuis une dizaine d'années, dans tous les moulins, les lots d'olives sont vérifiés pour garantir la qualité du fruit. Elles sont traitées très rapidement, D'abord lavées et effeuillées, les olives sont ensuite écrasées par des broyeurs mécaniques. La pâte est alors malaxée en continu et centrifugée. L'huile ainsi obtenue est débarrassée de ses impuretés. Elle acquiert ainsi une plus grande longévité et son goût est parfaitement conforme à celui des olives pressées.

la pâte est décantée pour séparer les phases

l'huile apparaît

Des huiles à contempler...

... et à déguster

Une palette de goûts savoureux

Pour déguster une huile, le goûteur se sert la valeur d'une cuillerée à café, l'aspire et l'a fait circuler dans sa bouche. La dégustation commence par une épreuve d'odorat : odeur de VERDURE pour les olives tournantes, de FRUIT SEC pour les olives à maturité, de CHAMPIGNON pour les olives stockées avant trituration.

À chaque parfum se rapporte une saveur gustative. À l'odeur de verdure correspondent une amertume et une légère ardence alliée à un goût d'artichaut et de pomme. L'odeur de fruit sec annonce une huile douce au goût de noisette et d'amande tandis que l'odeur de champignon caractérise une huile très fruitée au goût de cacao.

Depuis 1994, date de l'obtention de la première Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour les produits oléicoles, sept AOC AOP (Appellation d'Origine Protégée dans leur version européenne) ont récompensé le savoir-faire et la tradition prestigieuse de plus en plus solide de l'huile d'olive de qualité dont nos terroirs peuvent se vanter.

les goûteurs à l'œuvre...

Alpes de Haute-Provence

13 moulins **55 715 oliviers** **260 t. d'olives à huile** **63 000 l. d'huile**

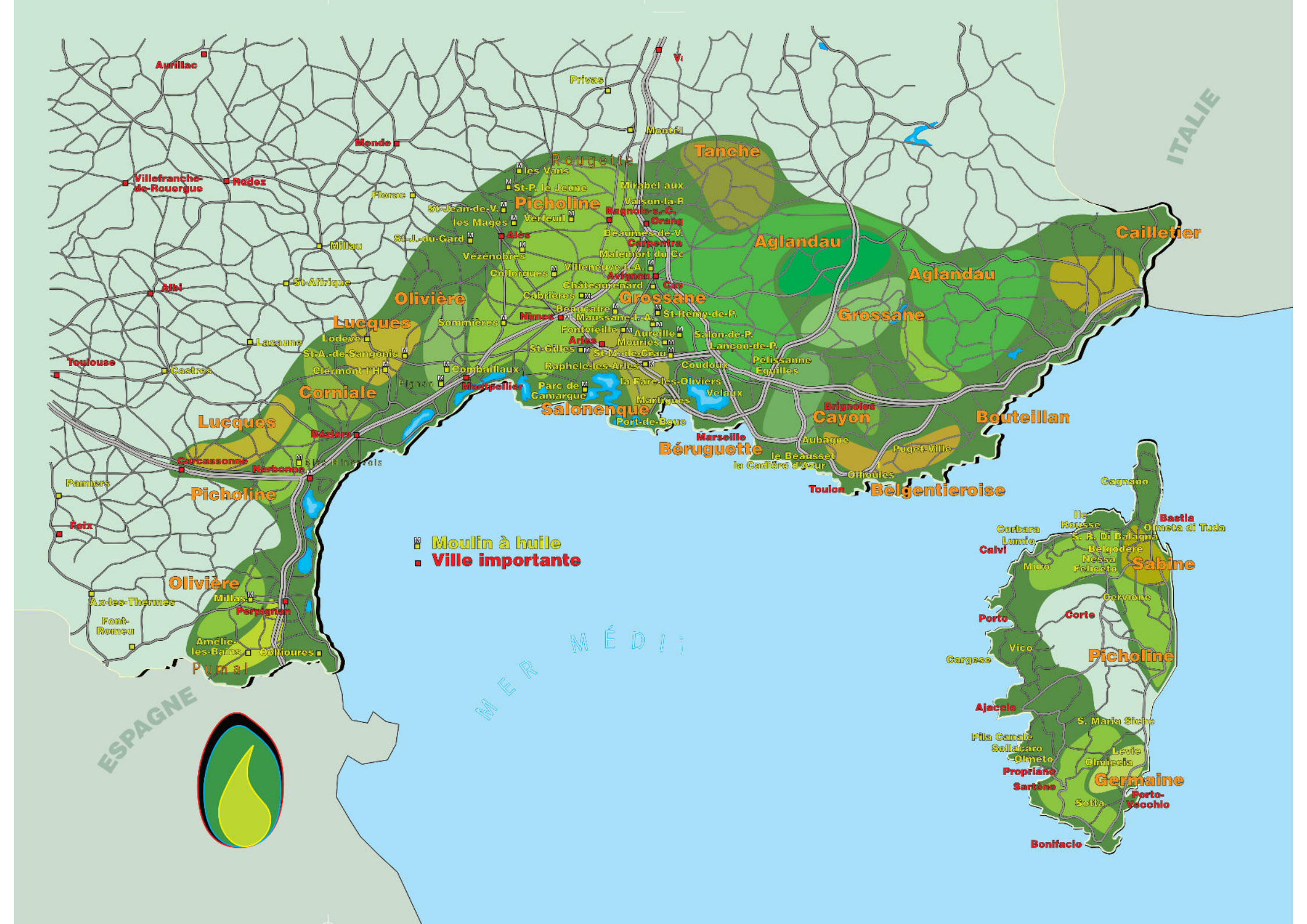
le seigneur de Ganagobie

la vallée de la Durance

Les Alpes de Haute Provence ont obtenu fin 1999 une Appellation d'Origine Contrôlée pour leur huile d'aglandau (80 % minimum), caractérisant terroir, tradition et savoir-faire. Cette appellation couvre 88 communes de ce département, ainsi que deux communes des Bouches-du-Rhône, quatre du Var et six du Vaucluse. Cette huile est produite par un verger d'altitude composé à la fois d'arbres très anciens (le département a peu souffert des gels de 1956 et 1985) et de jeunes plantations. La majeure partie des oliviers est cultivée sur les coteaux qui bordent la Durance, sur des terres caillouteuses. Les olives sont ramassées *tournantes*, à partir de la Sainte-Catherine. Pour l'olivade, les ramasseurs mettent sur le sol des filets et montent sur des chevalets pour peigner les arbres.

Les olives doivent être stockées dans des caisses aérées et portées au moulin dans les 48 heures après la récolte. L'huile nouvelle sort vert foncé avec une odeur d'herbe fraîchement coupée. Elle deviendra jaune d'or un mois plus tard. Elle garde un peu d'amertume et une légère ardence.

la colline du Mont d'Or



Aurillac
Privas
Montél
Mende
Villefranche-de-Rouergue
Rodez
Florac
Millau
Albi
St-Affrique
Toulouse
Castres
Lacaune
Lodève
St-A.-de-Sangonis
Clermont l'H
Pignan
Combaillaux
Montpellier
Rougette
les Vans
St-P. le Jeune
Picholine
St-Jean-de-V.
les Mages
Verfeuil
Alès
St-J.-du-Gard
Vezénobres
Collorgues
Cabrières
Olivière
Lucques
Sommières
Nîmes
Beaucaire
Maussane-l.-A.
Fontvieille
Arles
St-Gilles
Aureille
Mouriès
St-M.-de-Crau
Raphèle-les-Arles
Parc de Camargue
Salonenque
Port-de-Bouc
Martigues
Marseille
Béruguette
Tanche
Mirabel aux
Vaison-la-R
Bagnols-s.-C.
Orang
Beaumes-de-V.
Carpentra
Malemort du Co
Villeneuve-l.-A.
Avignon
Châteaurenard
Grossane
St-Rémy-de-P.
Salon-de-P.
Lançon-de-P.
Pélissanne
Éguilles
Coudoux
la Fare-les-Oliviers
Velaux
Aglandau
Grossane
Aglandau
Cailletier
Brignoles
Cayon
Aubagne
le Beausset
la Cadière d'Azur
Puget-Ville
Ollioules
Toulon
Belgentieroise
Bouteillan
Corniale
Lucques
Béziers
Carcassonne
Narbonne
Bas Minervois
Pamiers
Picholine
Foix
Olivière
Ax-les-Thermes
Millas
Perpignan
Font-Romeu
Amélie-les-Bains
Collioures
Pumal
Moulin à huile
Ville importante
MER MÉDIT
ESPAGNE
ITALIE
Cagnano
Ile Rousse
Bastia
Olmeta di Tuda
Corbara
Lumio
Calvi
S. R. Di Balagna
Belgodère
Nessa
Felicetto
Sabine
Muro
Cervione
Porto
Corte
Vico
Cargese
Picholine
Ajaccio
S. Maria Siche
Pila Canale
Sollacaro
Olmeto
Levie
Olmiccia
Propriano
Germaine
Sartène
Porto-Vecchio
Sotta
Bonifacio

L'olivier au royaume des pierres

Entrevaux, Alpes de Haute-Provence

Entrevaux, bien que sa variété principale soit l'aglandau, est un terroir très différent du reste du département. Son microclimat, la proximité de la mer et de la montagne, son moulin et son savoir-faire, tout cela concourt à la production d'une huile douce comparable à nulle autre.

Bouches du Rhône

35 moulins	345 000 oliviers	2573 t. d'olives à huile	543 413 l. d'huile

L'AOC Aix en Provence, couvre la quasi totalité des Bouches du Rhône, à l'exception, naturellement, du territoire de la vallée des Baux. Ses variétés principales sont l'aglandau et la cayanne. Les variétés secondaires sont la salonenque, la grossanne, la picholine, la bouteillan et la verdale.

La majorité des pieds ont gelé en 1956 et ont été recépés. L'oléiculture a beaucoup souffert de l'urbanisation et des feux de garrigue. C'est à Aix en Provence que sont installées les organisations professionnelles A.F.I.D.O.L. (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive) et C.E.A.O (Comité économique Agricole de l'Olivier).

la Sainte Victoire

la confrérie des Chevaliers de l'olivier du Pays d'Aix

Bouches du Rhône

AOC Vallée des Baux de Provence

Au cœur d'un site exceptionnel cerné de rochers blancs, se dessine une nappe verte faite de champs d'oliviers.

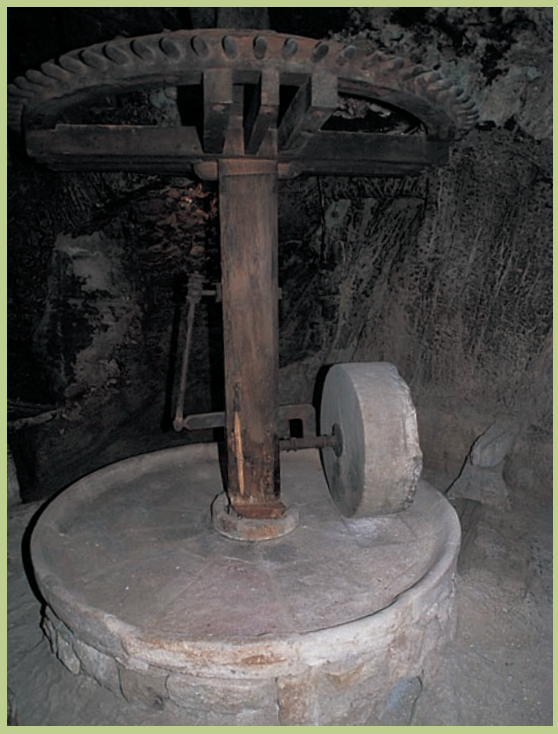
Cette plaine immense, bordée de collines calcaires, est plantée d'oliviers ressuscités grâce à l'homme, après le gel de 1956. Ils poussent alignés au cordeau, comme s'ils voulaient prouver que rien ne les arrêtera - Si la vallée des Baux a obtenu 3 AOC en 1997, ce n'est pas par le fait du hasard mais par la maîtrise des hommes dans l'art de cultiver l'olivier et de transformer son fruit. Les 3 AOC sont attribués, d'une part à l'olive verte (Salonenque et Béruguette ou olive cassée), d'autre part à l'olive noire (Grossanne) et enfin à l'huile qui est légèrement mûrie.

Cette région a un long passé oléicole. Anciens moulins, savonneries (à Salon de Provence) et de nombreux musées (en particulier au château des Baux de Provence) côtoient les installations les plus modernes. D'ailleurs, si vous croisez un paysan, il vous parlera de ses oliviers, si vous rencontrez un touriste il vous questionnera sur les oliviers de la Vallée des Baux...

Bouches du Rhône
AOC Vallée des Baux de Provence

Drôme, AOC Nyons

13 moulins 65 000 oliviers 566 t. d'olives à huile 175 470 l. d'huile



Les régions de Nyons et des Baronnies sont situées au Nord du bassin oléicole français dans des vallées au piemont nord du Mont Ventoux. Les vergers sont exceptionnellement composés d'une seule variété : la Tanche, pollinisée par le cayon.

Les plantations ont peu souffert des différents gels. Vous pourrez vous y promener et visiter les olivettes, comme vous visiteriez une exposition de sculptures multicentenaires. Chaque arbre a poussé au gré du temps, des vents et de la sécheresse.

Cette enclave, appelée la Drôme provençale, a toujours été plantée d'oliviers. L'activité oléicole sous toutes ses formes de la pression de l'huile, en passant par la confiserie, la fabrication du scourtin ou le négoce, ont fait de Nyons l'un des centres de l'oléiculture française.

Drôme, AOC Nyons

Les moulins des plus modernes ont remplacé les anciennes installations.

Pourtant, la tradition a su être conservée. Les anciens moulins, la savonnerie, le musée de l'olivier et la fabrique de scourtins peuvent être visités. Les organisations oléicoles y ont créé l'INSTITUT DU MONDE DE L'OLIVIER.

Deux AOC ont été obtenues en 1994, l'une pour l'olive noire, la seconde pour l'huile provenant de la seule variété tanche. L'utilisation en confiserie de la tanche, contraint à un ramassage manuel.

INSTITUT DU MONDE DE L'OLIVIER

Cet institut basé à Nyons, est chargé de la promotion et du développement de l'olivier en général. Sa principale mission est la collecte, l'analyse et la diffusion des informations sur l'olivier dans tous les domaines (économie, culture, sciences, patrimoine). Vous trouverez sur place un centre de documentation, un service de recherche documentaire, des expositions, des conférences, et des séances de découverte des huiles d'olive.

OUVERT À TOUS, TOUTE L'ANNÉE
(sauf entre Noël et le jour de l'An)

Du lundi au vendredi,
9 h – 12 h 30 et 13 h 30 – 17 h
(vendredi 16 h)

RENSEIGNEMENTS : 40 place de la libération, 26110 Nyons
Tél. 04 75 26 90 90, Fax 04 75 26 90 94
e mail. : monde-olivier@wanadoo.fr

Alpes Maritimes AOC Nice

26 moulins **57 278 oliviers** **521 t. d'olives à huile** **110 330 l. d'huile**

L'olive niçoise, obtenue avec la variété Caillettier, est portée par de grands arbres centenaires et des oliviers d'altitude qui ne sont jamais traités.

Après le gel de 1985 les plus vulnérables ont dû être recépés. Certains oléiculteurs ont étêté leurs arbres pour les régénérer (bois neuf) et ainsi augmenter la production et améliorer les conditions de ramassage.

Ce sont des arbres très productifs. Ils donnent en moyenne 50 kg par arbre adulte de délicieuses toutes petites olives.

Paradoxalement, malgré cette productivité importante et les nombreuses réhabilitations d'oliveraies, les vergers niçois restent d'une exploitation peu rentables. l'inclinaison des terrains rend impossible la mécanisation de l'entretien des arbres et du ramassage des olives.

C'est dans l'arrière pays que l'on peut voir encore des vieux moulins génois en activités.

Le Cailleté peut être consommé en olive noire et pâte d'olives (AOC olive de Nice) ou huile d'olive vierge (AOC huile d'olive de Nice).

La Corse

23 moulins | 365 270 oliviers | 330 t. d'olives à huile | 58 000 l. d'huile

Les deux départements corses et leurs huit bassins oléicoles représentent une entité particulière. Les plantations récentes, où l'on utilise des méthodes culturales et des moulins modernes côtoient des très grands oliviers ancestraux et rustiques qui n'ont jamais connu le gel, ni même parfois la taille.

Au moment de la récolte, le sol est recouvert de filets. l'oléiculteur attend la chute des olives pour les ramasser.

Chaque bassin a sa propre variété. Sabine dans le nord ouest. Germaine dans le sud ouest, en Balagne et en Haute Corse, l'olive blanche à Cargese, l'olive noire dans la partie occidentale, la Zinzala du sud, la Biancagia du Nebbiu et beaucoup d'autres variétés.

La Corse bénéficie d'une AOC huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica depuis 2004.

Le Var

50 moulins | 20 285 oliviers | 846 t. d'olives à huile | 200 500 l d'huile

Les olives varoises sont principalement destinées à la fabrication de l'huile. Les variétés Aglandau, Cayon et Picholine sont présentes dans tous les différents bassins tandis que d'autres variétés ne se trouvent que dans des zones très précises : la Bouteillan dans le haut Var, la Salonenque à Varages, le Petit Ribier et le Cayet Roux à Draguignan, enfin le Brun et Cailletier en zone côtière. L'incomparable belgentieroise, une olive de table au goût très doux se cultive au centre du département. Tout le nord est constitué de plantations en larges terrasses. Tous les oliviers ont gelé à un moment de leur histoire. C'est à la taille de leur tronc, que l'on connaît la date de leur renaissance après le gel.

Le Vaucluse

24 moulins **79 800 oliviers** **450 t. d'olives à huile** **106 620 l d'huile**

vignes et oliviers sous la protection du mont Ventoux

Dans ce département, l'olivier a longtemps régressé au profit de la vigne. Mais fort heureusement après le gel de 1956, de vieux arbres ont été recépés. De longues rangées d'oliviers bordent aujourd'hui le vignoble.

Depuis quelques années, des nouvelles plantations viennent augmenter une production de vieille tradition et de grand renom. C'est autour des massifs du Luberon et du Ventoux que s'installent principalement ces nouveaux vergers

À proximité de la Drôme, sur 20 communes, les vergers de Tanche font partie de l'AOC Nyons. Sinon c'est la variété Aglandau qui est cultivée pour son huile sur l'ensemble du département. Les anciennes plantations sont parsemées de quelques pieds de "curniale". Ces anciens pollinisateurs sont souvent aujourd'hui remplacés par la picholine.

Les moulins ont modernisé leur équipement sans pour autant abandonner la typicité recherchée.

Le Gard

26 moulins **121 950 oliviers** **880 t. d'olives à huile** **115 550 l. d'huile**

Le Gard produit autant d'olives vertes (la célèbre picholine et son AOC olive de Nîmes) que d'huile d'olive (AOC huile d'olive de Nîmes).

La variation de la production est basée sur un cycle bisannuel. d'une année sur l'autre, les quantités produites peuvent varier du simple au triple :

- 2008/09, 880 tonnes d'huile,
- 2009/10, 400 tonnes d'huile.

C'est le département qui possède le plus de communes oléicoles, à savoir 263. Il fut très touché par le gel, mais les oliveraies ont été recépées. Cela signifie que l'arbre est coupé, sa racine (ou mate) restant en terre, il repart sur plusieurs rejets, l'agriculteur n'en gardera alors que trois ou quatre.

Les nouvelles plantations laissent présager une augmentation importante de la production. En 2006-2007, la production de Picholine, principale olive de table verte française, s'élevait à 400 T.

L'Herault

8 moulins **74 630 oliviers** **310 t. d'olives à huile** **44 700 l. d'huile**

L'Hérault, comme les autres départements du Languedoc, produit des olives de la table vertes.

La Luques est l'unique variété cultivée. Originaire du département de l'Aude, sa notoriété a dépassé nos frontières. De nombreuses plantations nouvelles ont permis un développement rapide de la production de cette olive de confiserie.

Les variétés utilisées pour l'huile, sont extrêmement nombreuses : la Luques, la Verdale, la Bouteillan, l'Oliviere, la Clermontaise, la Manzanille, la Picholine, la Menudel, la Redonale et la Corniale.

Les différents mélanges de toutes ces variétés permettent d'obtenir une gamme d'huiles très variées, toutes plus délicieuses les unes des autres et aux arômes très différents. Au moulin de Clermont l'Hérault, le moulinier sépare, après contrôle, les olives de chaque variété.

L'Hérault produit 150 tonnes d'olives vertes par an (récolte de 1999).

Les Pyrénées Orientales

11 moulins **38 600 oliviers** **80 t. d'olives à huile** **16 000 l d'huile**

oliveraie au pied du Canigou

C'est le plus petit département français producteur d'olive. Mais c'est là que le verger est plus plus divers, comptant près de quarante variétés différentes. L'olive catalane pousse sur des arbres élevés au pied du Canigou, à proximité de la mer. L'olivière et la Pumal donnent une huile très particulière.

Aude

9 moulins	19 550 oliviers	91 t. d'olives à huile	14 830 l d'huile

Oliviers devant le Château de Salle

Les variétés traditionnelles Baussanel et Olivière restent présentes dans les plantations anciennes tandis que les nouvelles oliveraies sont plantées en Lucques et en Picholine, spécialités du Moulin de Bize Minervois.

L'Ardèche

7 moulins | 15 000 oliviers | 93,5 t. d'olives à huile | 16 800 l d'huile

Les oliveraies, bien que très localisées et souvent situées dans des endroits gélifs, sont chères au cœur des Ardéchois. L'huile faite de variétés locales est très réputée.

Les variétés Tanche et Picholine sont parfois exploitées en olives de table. Les vergers ont souffert des gels et les arbres anciens ont tous été, soit couronnés (c'est-à-dire étêtés), soit recépés.

Les oléiculteurs qui continuent de planter malgré les difficultés du terrain produisent une huile qui ne peut laisser indifférent.

L'artisanat

Poteries décorées d'olives et objets de tables en bois d'olivier appartiennent au patrimoine artisanal du sud de la France.

Savons et cosmétiques

Les vertus de l'huile d'olive

Pour l'estomac : *c'est l'aliment gras le plus digeste. Il ne modifie pas l'acidité gastrique.*

Foie : *facilite l'évacuation de la bile vers l'intestin et met le foie au repos pendant la durée de son action.*

Intestin : *elle facilite le transit intestinal.*

Sang et cœur : *c'est une protection contre les maladies cardio-vasculaires, augmentant le bon cholestérol et réduisant le mauvais.*

Artère : *l'acide oléique, présent dans l'huile, réduit les risques d'artériosclérose.*

Veine : *l'acide oléique abaisse les risques de thrombose.*

Squelette : *l'acide oléique est utilisé par l'os pour sa composition et sa croissance.*

Cerveau : *l'huile d'olive en ralentit le vieillissement.*

À l'origine, le savon de Marseille a été créé pour laver le linge, les gens ne se lavaient pas.

PETITES RECETTES COSMÉTIQUES

POUR FORTIFIER LES CHEVEUX : masser votre cuir chevelu à l'aide d'huile d'olive additionnée de quelques gouttes d'essence de thym.

CONTRE LES CHEVEUX GRAS : faire un shampooing avec deux œufs battus additionnés à une tasse D'HUILE d'olive et de rhum.

CONTRE LES PELLICULES : frotter votre cuir chevelu avec de l'huile d'olive et 10 % d'eau de Cologne.

POUR SOULAGER LES COUPS DE SOLEIL : placer une compresse imbibée d'1/3 huile d'olive, d'1/3 d'huile pépins de raisin et d'1/3 d'huile de tournesol.

LUTTER CONTRE LES RIDES : masser votre visage à l'aide d'huile d'olive additionnée de jus de citron.

POUR AVOIR UNE PEAU DOUCE : masser votre peau avec de l'huile d'olive salée au gros sel.

CONTRE LES CREVASSES : se frotter les pieds ou les mains à l'huile d'olive.

CONTRE LES ENGELURES : placer une compresse imbibée d'huile d'olive, battue avec du jus de citron.

POUR AVOIR DE BELLES DENTS BLANCHES : frotter vos gencives avec les doigts imprégnés d'huile d'olive.

ONGLES CASSANTS : pratiquer des bains d'huile d'olive à l'essence de citron.

CONTRE L'ACNÉ : masser la peau avec d'huile d'olive additionnée de quelques gouttes d'essence de lavande.

Les délices d'olives

l'aïoli pour 4 personnes

5 à 6 gousses d'ail, 1 pincée de sel, 1 jaune d'œuf, 25 cl d'huile d'olive, quelques gouttes de citron

Éplucher et fendre les gousses d'ail, retirer le germe, écraser les avec un presse-ail.
Mettre ensuite l'ail avec une pincée de sel dans un mortier. Broyer et malaxer à l'aide d'un pilon en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et crémeuse.
Incorporez le jaune d'œuf.
Monter l'aïoli à l'aide d'un fouet ou du pilon en introduisant peu à peu l'huile d'olive.
Ajuster l'assaisonnement en sel et mettre éventuellement selon le goût quelques gouttes de citron.
En fin de préparation, l'aïoli doit être épais et modelé.

Cake aux olives pour 4 personnes

50 gr d'olives dénoyautées (vertes ou noires)
3 œufs, 180 gr de farine, 15 cl d'huile d'olive

Allumer le four 5-6 (180 °C)
Dans un récipient assez profond mettre la farine, creuser un puits.
Casser 1 œuf dans ce puits, remuer avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange homogène. Introduire le 2e et 3e œuf, toujours en remuant avec la cuillère en bois.
Ajouter les 15 cl d'huile d'olive et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Laisser reposer 10 minutes environ.
Faire blanchir 5 minutes les olives, s'il s'agit d'olives vertes.
Couper les olives en fines rondelles, les incorporer à la pâte.
Graisser un moule à cake, verser la pâte et faire cuire 50 à 60 minutes.
Pour contrôler la cuisson, plonger une lame de couteau dans le cake, elle doit ressortir sèche.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.