



Salon Patrimoine et Chemins

Association loi de 1901 enregistrée à la S.P. d'Aix-en-Provence
N° W 13100 7940

Les moments pédagogiques.

Synthèse de présentation aux écoles élémentaires.

MP N°1- L'OLIVIER

1. L'histoire de l'olivier.

L'oléastre, forme sauvage de l'olivier existe depuis plus de 60 000 ans. La culture de l'olivier date d'il y a plus de 7 000 ans. De l'antiquité au moyen âge, l'huile d'olive a été utilisée pour l'alimentation, l'éclairage et les soins. Du moyen âge à la renaissance, l'olivier est cultivé dans tout le bassin méditerranéen. Au XIX^{ème} siècle, presque tous les villages du Sud de la France possèdent leur moulin à huile. La fin du XIX^{ème} siècle, voit apparaître le pétrole, puis l'électricité qui remplacent les lampes à huile. Les huiles de graines moins chères remplacent l'huile d'olive dans l'alimentation et la fabrication du savon de Marseille. Le XX^{ème} siècle est marqué par les gels de 1929 et 1956. En France, 60% des oliviers sont détruits. A partir de 1990, les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé sont reconnus.

2. La géographie de l'olivier

L'olivier est présent sur tous les continents. C'est dans les pays méditerranéens que se trouvent les principales oliveraies. L'huile d'olive est produite dans une trentaine de pays. Dans l'Union Européenne, seuls 7 pays dont la France en produisent. L'Italie et l'Espagne sont de très gros producteurs, ils représentent plus de 50% de la production et de la consommation mondiale. En France l'olivier est implanté uniquement dans le Sud, principalement en Provence et Côte d'Azur.

3. Les symboles de l'olivier

La colombe qui porte en son bec un rameau d'olivier symbolise la paix. L'olivier repousse toujours, c'est le symbole de la renaissance. L'olivier est un bois très dur, ce qui symbolise la force. Pour certaines religions, l'olivier est symbole de lumière et de pureté. L'olivier est aussi un symbole de victoire, lors des jeux d'Olympie les vainqueurs portaient des couronnes en rameaux d'oliviers.

4. L'olivier

L'olivier est un arbre très résistant, cependant de fortes gelées peuvent le détruire. La souche ne meurt pas, elle donne vie à de nouveaux oliviers. De décembre à mars l'olivier est en repos végétatif. La taille se pratique à partir du mois de mars. Les variétés d'oliviers sont spécifiques à chaque zone oléicole.

5. L'olive

L'olivier fleurit au mois de mai. C'est le vent qui permet la pollinisation des fleurs de l'olivier. La formation de l'olive s'appelle la nouaison. Un bouquet de 25 fleurs produit une ou deux olives. Les olives grossissent pendant tout l'été. Les olives sont toutes vertes. En octobre, elles changent de couleur, c'est **la véraison**. En novembre, ont lieu les olivades.

6. L'huile d'olive

La transformation des olives en huile se fait sous la responsabilité du moulinier. Arrivées au moulin, les olives sont pesées, puis elles passent dans une soufflerie, avant d'être lavées.

Ensuite commencent la trituration en 3 étapes :

- Le broyage ou malaxage permet d'obtenir une pâte formée d'une partie solide (pulpe et noyaux) et d'une partie liquide (huile et eau) appelée le jus.
- Le pressage ou extraction, a pour objectif de séparer le jus de la partie solide, les grignons.
- La décantation ou centrifugation a pour but de séparer l'huile de l'eau.

Les olives triturées immédiatement après la cueillette (moins de 48 heures) donnent une huile caractérisée par les arômes de verdure, d'artichaut. Elle présente un piquant appelé ardenche. C'est le « fruité vert » ou « Ardenche ».

Pour le fruité noir, méthode traditionnelle, les olives sont gardées au chaud pendant quelques jours. La trituration de ces olives « chômées » donne une huile plus douce qui a perdu toute son ardenche et son amertume.

L'huile d'olive se conserve à l'abri de l'air et de la lumière.



Matériel et objets présentés lors des animations :

Diaporama.

Petit olivier issu d'un noyau.

Peigne à olives, filet et panier de cueillette, scourtins.

Fiole de démonstration de la décantation de l'huile.

Huile d'olive, olives vertes et olives noires.

Contact : salon.patrimoine.chemins@gmail.com Laurette Canuel-Crespy