

## LA CULTURE ET LA TRANSFORMATION DES OLIVES DANS LE PAYS DE NÎMES



*Cueillette des olives.*  
© Catherine Virassamy, 2020.



*Olives à triturer.* © Catherine Virassamy, 2020.



*Moulin à huile de Bellegarde (Gard) : les pressoirs.* © Catherine Virassamy, 2020.

### Description sommaire

À l'origine, la variété d'olive dite Picholine, typique du Gard, était connue sous le nom de Collias ou Collasse. Particulièrement résistante aux fléaux de tous genres, au fil des siècles, elle a fait la renommée du territoire nîmois, en produisant une olive de table au craquant séduisant, dont l'huile extraite a un goût caractéristique. Cultivé dans les plaines et coteaux fertiles, depuis l'Antiquité, d'après l'archéobotanique, puis dans la garrigue, l'olivier prospère du sud des Cévennes aux costières de Nîmes, loué pour ses vertus de résistance, de vitalité, d'adaptation et d'immortalité, et, de nos jours, pour sa contribution à la lutte contre le dérèglement climatique.

Tout un chacun peut planter et cultiver un olivier sur un petit lopin de terre, confire ses olives au coin du feu ou en extraire de l'huile artisanalement. Parmi ces praticiens, les « oléiculteurs familiaux » représentent 75 % des producteurs. L'olivier rejait partout dans les plaines, les collines, les terrasses et les constructions en pierre sèche, qui font partie intégrante du patrimoine culturel du Languedoc et de la Provence. Les reconnaissances en Appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Nîmes » et « Olives de Nîmes » (2004) ont fédéré tous les professionnels et non professionnels, de la large communauté d'oléiculteurs locaux autour de l'olivier et de ses oliveraies, dites aussi « olivettes ».

## **I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT**

### **I.1. Nom**

La culture et la transformation des olives dans le pays de Nîmes

### **I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO**

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

### **I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique**

Les savoir-faire de la culture et de la transformation des olives du pays de Nîmes sont détenus par une communauté d'agriculteurs, mouliniers et confiseurs, professionnels et non professionnels. On parle pour cette seconde catégorie d'« oléiculture familiale ». Pour ces particuliers, familles ou exploitants agricoles cultivant l'olivier, l'oléiculture a toujours été une activité complémentaire de l'agriculture associée à d'autres cultures, telles que celle de la vigne, des fruitiers ou des céréales. Traditionnellement, comme chez Hélène, issue d'une famille d'agriculteurs depuis plusieurs générations, il y avait toujours une parcelle d'oliviers, car « il y a toujours des échanges à faire avec un peu d'huile d'olive » (témoignage recueilli lors des enquêtes de terrain). La culture de l'olive, cantonnée depuis les années 1960 aux garrigues, grâce aux anciennes terrasses, a engendré les paysages familiers d'oliviers et de pierres sèches, devenu patrimoine culturel du pays nîmois. L'« oléiculture familiale » représente aujourd'hui un pourcentage important dans la culture de ce secteur. En France, on compte 35 000 oléiculteurs agriculteurs et 25 000 oléiculteurs non-agriculteurs connaissant la pratique oléicole.

Dans le Gard, en 2009, on dénombre 4300 ha en production, soit environ 500 000 oliviers, pour 3800 producteurs professionnels, auxquels s'ajoutent quelques milliers d'apporteurs privés, qui totalisent environ 70 % des olives apportées aux moulins (source : AFIDOL). Une quinzaine de producteurs d'olives de table sont actuellement en activité sur une surface de 35 à 50 ha dans le Gard ; les olives de table gardoises représentent 2 % de la consommation française. Tous constituent une communauté hétérogène avec une majorité de retraités, cultivant des oliveraies de tailles très variables pouvant aller de quelques arbres dans leurs jardins à des vergers comptant plusieurs hectares : parmi les producteurs professionnels du Gard, 50 % possèdent d'un à cinquante arbres et 2 %, plus de 500 arbres.

Ces producteurs d'olives de table et d'huile d'olive travaillent en collaboration avec les « mouliniers » et les « confiseurs ». Les mouliniers, souvent oléiculteurs, tantôt pressent l'huile pour leur propre compte et la revendent avec la production du moulin, tantôt la restituent au producteur d'huile d'olive, agriculteur ou oléiculteur. Dans le Gard, une vingtaine de moulins à huile et deux coopératives oléicoles sont en activité aujourd'hui. Un quart d'entre eux appartiennent à des particuliers, compte tenu du statut marginal de la culture de l'olivier dans les exploitations, du mode de culture généralisé sur des petites parcelles et du matériel à l'usage facilité, réduit et mécanisé. Quant à la confiserie, cinq maisons se maintiennent sur le territoire du Gard : la confiserie Perez (les Ateliers du Moulin), à Nîmes, créée en 1959 ; le moulin de Villevieille, à proximité de Sommières ; le moulin des Costières, à Saint-Gilles ; la coopérative L'Oulivo, à Bezouze, et celle d'Eugène Brunel, à Marguerittes.

Le paysage de la communauté n'a cessé d'évoluer autour des quelques coopératives oléicoles, des moulins à huile, des domaines oléicoles ou des nombreuses parcelles de particuliers. Elle révèle une grande diversité de profils et de modes d'exploitation. Un producteur d'huile d'olive ou d'olive de table maîtrise à la fois les compétences de l'agriculteur-oléiculteur, du

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

transformateur-moulinier et du confiseur, dans leur globalité ou séparément selon leur statut et leur formation. Ces activités sont exercées par plusieurs types d'exploitants bien identifiés : les exploitants spécialisés en viticulture, cultivant aussi des oliviers désignés comme « viticulteurs poly-cultivateurs oléicoles » ; les exploitants en cultures fruitières cultivant aussi des oliviers, désignés comme « arboriculteurs poly-cultivateurs oléicoles » ; des exploitants non spécialisés cultivant aussi des oliviers à titre secondaire, désignés comme « poly-cultivateurs oléicoles » (Woillet, 2016). Des statuts de ferme et des droits liés à l'utilisation de la parcelle sont aussi en vigueur, lorsque l'exploitant n'est pas propriétaire, pour l'exploitation de parcelles de la garrigue souvent en friche : bail rural, bail de petites parcelles, contrat de prêt à usage (*commodo*), ou convention de mise à disposition.

L'huilerie coopérative de Beaucaire a été créée en 1924. Après le gel historique de 1956 ayant ravagé les oliviers de la région, la coopérative a arrêté son activité jusqu'en 1963. Dans les années 1970, les oliviers ont été replantés et d'autres régénérés ou transplantés ; un regain d'intérêt pour la culture de l'olivier est apparu avec la réouverture de la coopérative. En 1983, la coopérative a installé une chaîne d'extraction en continu. Aujourd'hui, la coopérative regroupe environ 1000 adhérents et s'est dotée en 2007 d'une nouvelle chaîne d'extraction moderne et respectueuse de l'environnement. Elle triture les olives des professionnels et des particuliers avec une sélection rigoureuse des apports.

La coopérative oléicole *L'Oulivo* de Bezouze a été créée en 1947 par Jean Monbel, le grand père de Didier Monbel, actuel président, avec 85 oléiculteurs du secteur de Bezouze (Gard). Frappée par le gel de 1956, l'activité de la coopérative et de son atelier de confiserie cessa pour réouvrir dix ans plus tard grâce à un « confiseur » de la coopérative, détenteur du savoir-faire, et à l'engagement des coopérateurs pour la variété Picholine, remise au goût du jour et appréciée de tous pour sa fraîcheur et son craquant, devenue la spécialité de la coopérative parmi les sept variétés cultivées. Elle est constituée aujourd'hui de seize coopérateurs. Depuis 2017, la vente des locaux de l'ancienne coopérative a permis de financer une boutique de valorisation et de commercialisation des produits de l'olivier.

Pour la confiserie, des coopératives et des ateliers se sont installés dans les années 1970, palliant la production d'huile d'olive. L'oléiculture, devenue une culture d'appoint après le gel de 1956, reprenait difficilement du fait de la substitution des oliviers par les vignes, les fruitiers et abricotiers et de la concurrence inédite des huiles espagnoles et italiennes importées à bas prix.

Une association gardoise d'« oléiculteurs familiaux », dite *Promolive*, a été créée en 1982 par son président Jean-Claude Woillet, afin de promouvoir, défendre et reconnaître cette profession, l'oléiculteur « familial » n'ayant ni statut ni représentation. Rassemblant 370 familles adhérentes, toutes d'exploitations familiales, elle informe et conseille les oléiculteurs sur l'évolution de la culture de l'olivier, la pratique de la taille et de la greffe et organise deux manifestations, la « fête de l'Olivier » et la « Journée mondiale de l'olivier », tenue pour la première fois en novembre 2019, ainsi que des conférences-débats sur l'olivier, l'olive et les oléiculteurs, et des échanges avec d'autres pays, comme la Tunisie. Le rôle de *Promolive* a été déterminant dans la relance de l'activité, en créant un moulin pour les adhérents, où les olives sont « triturées », grâce à un type de petit moulin italien (« micro-moulin ») installé à l'ESAT des Chênes verts.

Le Syndicat des oléiculteurs du Gard a été créé en 1996 dans le but d'obtenir les Appellations d'origine contrôlée (AOC) Olive de Nîmes et Huile d'olive de Nîmes. Devenu un organisme de défense et de gestion (ODG) en 2007, il a été renommé Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes, puis Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes à la suite de la reconnaissance des deux Appellations à l'échelle européenne. Financé par ses adhérents, le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), la Région Occitanie et Nîmes Métropole, il veille à la qualité et la traçabilité des produits et assure la promotion et la communication autour des manifestations, fêtes et découvertes de la fabrication.

Les oléiculteurs professionnels, spécialisés ou non, sont accompagnés ou relayés par un réseau

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

d'acteurs qui valorisent activement leurs produits de terroir : les chambres d'agriculture, les communautés d'agglomération, en particulier le Pôle d'équilibre territorial rural (PETR) Garrigues et Costières de Nîmes, sur le territoire de la communauté d'agglomération de Nîmes Métropole et la communauté de communes Beaucaire Terre d'Argence, les communes, les offices de tourisme, les musées locaux, et les acteurs privés, tels les associations de particuliers, les gîtes et chambres d'hôtes, les tables de chefs étoilés et les sites de vente de produits de producteurs locaux, d'huile et d'olives du pays de Nîmes, comme *Le Mas des Agriculteurs*, à Nîmes.

### I.4. Localisation physique

#### *Lieu(x) de la pratique en France*

Au fil du temps, les variétés d'oliviers ont été implantées sur les territoires qui leur convenaient le mieux, à La Tanche dans la région de Nyons (Drôme), à La Cailletier à Nice (Alpes-Maritimes), à La Lucques (Hérault) ou encore à L'Olivière (Pyrénées-Orientales). L'olive Picholine a prospéré dans le Gard, car celle-ci se plaît dans les garrigues buissonnantes et pierreuses du pays nîmois entre Méditerranée et Cévennes du Sud ; elle bonifie les terrains mais surtout devient une huile et une olive de table incomparables.

De la vallée du Vidourle au pont du Gard et du pays d'Uzès aux costières de Nîmes, sur 183 communes du Gard et 40 de l'Hérault, le territoire bénéficie de deux Appellations d'origine contrôlée (AOC), puis AOP, pour l'huile d'olive (2004) et pour les olives de Nîmes (2006). Les oliveraies (ou « olivettes ») des exploitations oléicoles, spécialisées ou non, qui produisent de l'huile d'olive de Nîmes AOP, sont implantées et entretenues selon le cahier des charges de l'AOP avec notamment l'interdiction de cultures intermédiaires dans les vergers. En région Languedoc-Roussillon, la culture de l'olivier couvre dans toutes ses configurations 4071 ha pour 2827 exploitations, selon le recensement agricole de 2010 (Woillet, 2016).

#### *Pratique similaire en France et/ou à l'étranger*

D'autres productions oléicoles sont renommées en France : Olive de Nyons, Olive de Provence et de Haute-Provence, Lucques du Languedoc, mais ce ne sont pas les mêmes variétés d'olives, ni la même technique de fabrication produisant des goûts très différents d'huiles d'olive et d'olives de table. La Picholine a fait la renommée du territoire, qui recèle bien d'autres variétés : 23 dans le Gard, 8 dans l'Hérault, plus de 20 en Ardèche et 34 dans le Var, telles la Négrette, la plus répandue dans les Cévennes et le pays d'Uzès, la Noirette, la Lucques, la Cul blanc, la Broutignan, l'Amellau, la Vermilla, parmi les variétés indigènes locales présentes avant le gel de 1956.

Si l'oléiculture est présente presque partout dans le monde, elle est emblématique du bassin méditerranéen, où elle se pratique depuis l'Antiquité. Actuellement, les plus grands producteurs sont l'Espagne, l'Italie et la Grèce, avec un grand nombre d'oléiculteurs, qui se comptent par centaines de milliers selon les pays : un million d'oléiculteurs en Italie, 840 000 en Grèce, 700 000 en Espagne (Angles, 2012).

L'olivier est aussi cultivé au Pérou, en Californie, au Chili et en Argentine, car lors de la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb en 1492, celui-ci l'avait emporté comme symbole de son pays ; il fut aussi exporté depuis le XVII<sup>e</sup> siècle en Afrique du Sud, en Australie, en Chine et au Japon, etc. (Lasserre, 2020).

### I.5. Description détaillée de la pratique

#### **Le renouvellement des plantations d'oliviers**

L'olivier est classé dans la famille des Oléacées, où l'on rencontre aussi le frêne, le lilas, le jasmin. L'olivier, petit arbre au tronc épais et noueux, de moyenne hauteur allant jusqu'à 8 m,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

au feuillage léger vert grisé, brillant, retombant, prospère dans les zones arides, pauvres et ensoleillées, aimant la compagnie des vignes et des figuiers. Outre sa valeur culturelle, sa valeur environnementale est aujourd'hui affirmée par sa culture biologique, par la biodiversité qu'elle favorise, par l'adaptation de variétés locales propres à un écosystème, telles que la Picholine ou la Négrette, typiques de certaines aires du territoire, et, enfin, par sa très forte capacité à capter le carbone dans le sol. Les nombreuses qualités de son huile engendrent un nouvel engouement pour l'olivier, dont la culture est devenue l'une des très rares activités agricoles à se développer ces dernières années. Sa reproduction naturelle par rejets lui permet de donner un arbre en une dizaine d'années, mais celle-ci est aussi possible grâce à un noyau d'olive, qui donne un arbre d'une variété différente et non maîtrisée, un hybride, au terme de nombreuses années. La culture par greffe et bouturage est la plus efficace et la plus productive utilisée dans les pépinières ; la greffe peut par ailleurs être une bonne garantie pour la qualité des olives.

Le plan de replantation mis en place par l'État dans le midi de la France dans les années 1960 a pris en compte la Picholine parmi d'autres variétés indigènes. Séduits par cette belle olive verte puis noire à maturité, les oléiculteurs locaux la portèrent au rang de l'AOC Olive de Nîmes. Le cahier des charges de l'Appellation d'origine protégée (AOP), obtenue ensuite, indique au moins 70 % de Picholine et le reste en Négrette, etc. Mais, en pratique, est produite de plus en plus d'huile 100 % Picholine.

Le Gard, premier producteur d'olives français en 1913, possède un fort potentiel de relance de la culture de l'olivier grâce aux 12 000 petites parcelles de la garrigue de Nîmes, d'une surface moyenne d'un hectare, foisonnantes de rejets, mais aussi grâce aux 6000 ha de costières libres à valoriser. Ces parcelles de garrigues souvent en friches, aménagées jadis par les « rachalans » (paysans bâtisseurs), sont aujourd'hui récupérées, investies et entretenues par des associations locales ou des particuliers, qui ont remis en culture les « olivettes » ou oliveraies, après débroussaillage de petites parcelles de terre pauvres sur les côteaux. La réintroduction des oliviers répond à plusieurs objectifs : produire des olives et de l'huile d'olive ; lutter contre les incendies, les oliviers étant moins sensibles au feu ; favoriser la biodiversité ; ralentir l'érosion des terrains mais aussi transmettre cet héritage aux générations futures. Aidées par les collectivités, divers sites gardois (combe des Bourguignons à Marguerittes, domaine d'Escattes à Nîmes, vallon des Escaunes à Cantarelles à Sernhac), parmi bien d'autres initiatives, sont restaurés par des associations locales, des agents municipaux, des chantiers d'insertion ou des bénévoles, qui cultivent l'olivier dans une démarche citoyenne, de respect des écosystèmes et de l'environnement. Ces démarches répondent aussi aux objectifs de France Olive, organisme interprofessionnel français de l'huile d'olive (ex-Afidol), ou de l'association *Promolive*, qui est d'encourager la récupération et la rénovation des oliveraies traditionnelles (« olivettes »), afin de valoriser ces pratiques respectueuses de l'environnement et de rendre la production des olives de table et de l'huile d'olive du pays plus rentable.

### **L'entretien des oliviers**

On plante l'olivier au printemps quand la terre commence à se réchauffer. Pour bien se développer, l'olivier doit être nettoyé et pioché au pied, fertilisé, taillé et badigeonné à la bouillie bordelaise pour se protéger des maladies du tronc et des brûlures du soleil. Il a besoin d'un peu de matière organique en octobre ou novembre, qui nourrit l'arbre et retient l'humidité. Les anciens utilisaient les margines, liquides issus de l'extraction de l'huile, après neuf mois de stockage comme engrais dans les oliveraies, mais aussi de la chaux ou de la cendre. De nos jours, les « margines » et les « grignons » sont aussi utilisés comme épandage, mais dans des conditions réglementaires définies.

En mars commence la période de taille, qui favorise la pousse pour les fruits, en cherchant la simplification au milieu de l'arbre pour laisser entrer la lumière et aérer pour éviter l'humidité et les maladies, avec de bons outils, gros sécateurs ou sécateurs pneumatiques. Plusieurs types de taille existent, dont la taille de formation pour former le jeune arbre, la taille de fructification et la taille de régénérations pour les anciens. On doit tailler régulièrement et avoir une conduite soignée du verger pour éviter les maladies, comme l'œil de paon. Certains la pratiquent tous

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

les ans ou tous les deux ans, soit la moitié de la propriété une année et l'autre moitié une autre année, car elle est décisive pour le développement de l'olivier. D'autres, comme Jean-Marie, l'effectuent ainsi : une taille sévère, l'année 1 ; une taille légère, l'année 2 ; une taille moyenne, l'année 3. Chaque oléiculteur applique sa propre méthode, selon l'ampleur de son oliveraie ou sa célérité dans la taille. Un oléiculteur plus ou moins expérimenté peut tailler un olivier en dix minutes ou en une heure.

Deux problèmes sanitaires majeurs touchent l'olivier : un ravageur (la mouche) et un champignon vecteur de la maladie dite « œil de paon ». Pour repousser la mouche, principal et virulent prédateur de l'olivier, qui sévissait déjà dans l'Antiquité, les oléiculteurs utilisent différentes techniques : des effets chromatiques ou la peinture des arbres à l'argile, en intervenant en juin pour éviter l'installation des prédateurs qui s'attaquent à l'olivier l'été et détruisent la chair de l'olive. L'argile permet, par ailleurs, de faire une barrière contre la peau de l'olive. Des particuliers oléiculteurs utilisent des pièges à mouche, c'est-à-dire des bouteilles de plastique percées et contenant une solution de phosphate d'ammonium, les attirant puis les piégeant à l'intérieur du contenant. La bouillie bordelaise contre l'œil de paon est appliquée en automne et au printemps.

### La fructification des oliviers

L'olivier donne ses premiers fruits à quatre ou cinq ans, s'il est irrigué. Il fleurit au printemps en mai. De juin à août, les fruits grossissent et le noyau durcit. Son fruit de forme oblongue se compose de trois parties, d'un noyau, de pulpe et d'une peau. Les olives restent vertes jusqu'en septembre/octobre. Elles sont alors d'un goût amer, puis deviennent tournantes (jaunâtres, violettes, rouges, noires), sous l'œil avisé de l'oléiculteur, qui attend le moment adéquat de la maturité pour les récolter. Pour cela, il fait souvent appel à un laboratoire, notamment le Centre technique de l'olivier (France Olive), accrédité COFRAC, qui analyse des échantillons d'olives pour permettre l'optimisation des dates de récolte pour les olives à huile, la détermination du rendement en huile, la détermination des paramètres chimiques et organoleptiques des huiles, et la recherche des résidus d'huile dans les effluents pour l'optimisation de la trituration. Les fiches d'analyse sont annotées avec des commentaires, tels que « *Fruité mûr intense, forte structure, récoltable ; attendre refroidissement pour l'huile plus douce au risque de perdre en Fruité* » ou « *Fruité mûr à point, récolter rapidement* ».

### La récolte des olives

Dès septembre, les olives vertes sont récoltées pour la « confiserie », qui consiste à élaborer les olives de bouche vertes, essentiellement des Picholines pour l'AOP. Les dates de récolte (Olive de table et Olive à huile) sont fixées par le directeur de l'Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO), après avis des oléiculteurs. L'olive de Nîmes se récolte dès la première quinzaine de septembre. La fin du mois d'octobre inaugure la récolte des olives à huile, selon les conditions climatiques. Les Picholines vertes sont ramassées à la main ou avec des gants, sans piqûres, ni feuilles, ni pédoncules. Autrefois, la récolte était l'occasion de réunir la famille, femmes, enfants et grands-parents, qui ramassaient les olives, mais ces « olivades » sont toujours un moment marquant dans toute la Méditerranée. Les olives utilisées pour l'huile sont récoltées pour la plupart avant janvier, afin d'éviter les risques de gel sur les fruits. Pour celles-ci, la cueillette peut s'effectuer à la main, couramment avec l'aide d'un peigne manuel, mais s'avère très gourmande en main-d'œuvre et peu rapide : on peut récolter 55 à 60 kg d'olives par jour, pour un à dix arbres, selon la charge en fruits de l'arbre. Une personne récolte à la main de 8 à 10 kg d'olives par heure. La durée de conservation des olives destinées à la confiserie ne peut excéder 48 heures entre la récolte et l'apport. 48 heures supplémentaires sont autorisées par le cahier des charges de l'AOP Olive de Nîmes entre la réception par la confiserie et la préparation.

Les outils électriques utilisés pour la récolte des olives à huile permettent un gain de productivité, en particulier les systèmes de peignes mécaniques équipés d'un moteur faisant tourner les peignes au bout d'un manche télescopique, attachés à la ceinture, maniables et légers. En peignant les branches, les dents de l'outil oscillent et font tomber les olives des

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

branches sans abîmer les feuilles. Le peigne permet de récolter 400 kg/jour. Au moulin de Cante Perdrix, le ramassage des olives nécessite vingt personnes pour 1500 arbres et dure un mois. Pour recueillir les olives, des filets ou des bâches en plastique sont posés et fixés au sol. Les olives qui tombent sont ramassées et mises dans des caisses à claire-voie ou des palox (grandes caisses contenant des fruits et dont la base est une palette).

### **La conservation des olives**

La qualité de l'huile dépend de celle des olives en amont, qui ne doivent être ni piquées, ni malades, puis de la température et de la vitesse de presse et de la conservation. La durée de conservation des olives, entre leur récolte et leur réception par l'atelier de transformation, ne peut excéder trois jours pour le stockage en caisse à claire-voie ou 24 h pour les palox. Entre la réception par l'atelier de transformation et leur préparation, le délai de conservation des olives ne peut excéder quatre jours. La durée totale de stockage, entre la récolte et la mise en œuvre, ne peut cependant excéder six jours. Dès leur récolte, les fruits commencent à s'abîmer. Pour une qualité irréprochable, comme le requiert l'AOP, le délai entre récolte et mise en œuvre devra être le plus court possible. Autrefois, on les gardait plus longtemps au grenier – elles devenaient confites à l'intérieur et oxydées à l'extérieur ; de nos jours, les olives vertes apportées au moulin le jour même sont mises, si nécessaire, en maturation dans des palox quelques jours, avant d'être « triturées », c'est-à-dire selon la méthode qui consiste à extraire l'huile des olives, pour faire uniquement de l'huile d'olive appelée « goût à l'ancienne » ou « goût d'autrefois », très appréciée. L'opération, délicate, nécessite de maîtriser la température et le temps de réchauffement naturel.

### **La confiserie des olives**

#### *La pratique actuelle*

Le Gard produit 10 tonnes d'olives de bouche par an grâce aux trois confiseurs du territoire et à tous les membres bénévoles de la coopérative *L'Oulivo*, surnommés par son président les « fées de l'olive ». La confiserie consiste à élaborer des « olives de bouche » par conservation des olives en saumure, c'est-à-dire dans une eau salée après les avoir « désamérisées », selon la méthode dite « à la picholine ». Les olives sont apportées à l'automne au moment où les olives passent du vert au jaunâtre, entre généralement le 15 septembre et le 15 octobre au moulin et/ou chez le confiseur. Chaque apport est tracé, noté sur un cahier et sur informatique. Les olives réceptionnées au moulin, saines, sans piqûres, sans feuilles, sans pédoncules sont pesées puis calibrées dans une calibreuse selon des grosseurs numérotées de 01 à 04, les 03 et 04 étant les plus petites, non conformes au cahier des charges de l'AOP, sont écartées. Elles tombent sur une table de tri où des opérateurs(trices) retirent précautionneusement les olives abîmées par la moindre piqûre ou marque. Les olives sont enfin regroupées dans des bacs de 300 kg par calibre, en vue de la désamérisation. Le goût amer de l'olive est donné par une substance, l'oleuropéine, détruite par un traitement à la soude ou la potasse, correctement dosées en solution dans de l'eau où la désamérisation s'opère. Des lavages successifs à l'eau claire sont ensuite réalisés. Les olives sont enfin conservées en saumure jusqu'à être consommées. Une fois les olives confites, c'est-à-dire au bout de huit jours, elles sont mises dans un frigo à 5°C avant commercialisation.

#### *La pratique traditionnelle « à la picholine »*

Cette méthode traditionnelle est dite aussi « à la jarre ». Les olives triées et saines sont mises dans un récipient rempli du même volume de cendre de bois et d'eau, de façon à former une pâte coulante. Le mélange est d'abord remué quatre ou cinq fois le premier jour, puis deux ou trois fois les jours suivants, jusqu'à ce que la chair de l'olive se détache nettement du noyau, quand on la coupe en deux avec un couteau. Les olives sont alors retirées et lavées à grande eau, puis immergées dans une eau fraîche, changée chaque jour huit à dix jours durant, jusqu'à ce que l'eau devienne claire. À ce stade, les olives passent en saumure, c'est-à-dire sont plongées dans un mélange d'eau (10 l) et de sel (1 kg) avec des aromates du pays (quelques feuilles de laurier, quelques branchettes de fenouil, un peu d'écorce d'orange et une poignée de

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

graines de coriandre), porté 5 minutes à ébullition au préalable. Le mélange doit être refroidi avant d'être versé, dans une jarre en grès, sur les olives, prêtes à être consommées cinq ou six jours plus tard.

### **La trituration des olives**

La trituration, qui a lieu d'octobre à mi-janvier au fur et à mesure des récoltes d'olives, consiste à extraire l'huile des olives. On divise cette opération en quatre étapes fondamentales : le broyage, le malaxage, la séparation solide/liquide, la séparation huile/eau. Elle permet d'extraire *grosso modo* 1 litre d'huile à partir de 6 à 8 kg d'olives. Les olives apportées par des particuliers sont d'abord pesées, lavées, triées, effeuillées puis broyées et passées dans la centrifugeuse pour donner de l'huile et des « grignons » constitués par les matières solides restantes : noyaux, pulpe, peau. Les producteurs sans moulins apportent leurs olives dans des moulins privés ou en coopérative, vendent leurs olives aux moulins ou bien consomment les olives comme olives de table.

#### *Au Moulin de Cante Perdrix*

Dans cet établissement, qui triture pour son compte et celui d'autres producteurs, pour une production d'une tonne/heure et d'environ 200 tonnes d'olives en une saison, les olives arrivent en palox de 400 kg, lavées pour enlever les impuretés comme la terre, les cailloux, l'argile pour les olives bio. Triées, elles sont effeuillées par une machine appelée « effeuilleuse ». À la presse, les olives bio passent en premier, viennent ensuite celles de l'AOP et enfin celles de divers porteurs. Elles passent aussitôt dans le « broyeur à marteaux », déchirant les fruits et libérant ainsi la phase liquide d'eau et d'huile. Autrefois, elles étaient écrasées par une meule en pierre comme dans l'ancien moulin de Bellegarde (Gard).

Elles sont ensuite longuement malaxées, en respectant une température au-dessous de 27°C, maintenue grâce à un circuit d'eau chaude lié à un système de bain-marie, durant une période de 20 à 55 minutes définie par le moulinier. La température ne doit en aucun cas dépasser les 27°C, pour que l'huile d'olive puisse porter la mention « extraction à froid ». La pâte arrive à la sortie ; la pellicule d'huile arrive peu à peu, créant une flaque d'huile sur le dessus. Le malaxage permet ainsi de décrocher les molécules d'huile de l'eau, dite « margine », en formant une matière qui remonte. À ce niveau, le savoir-faire du moulinier est essentiel, car il doit lui permettre de soutirer un maximum d'huile sans enlever les arômes et la bonne tonalité aromatique.

La pâte obtenue continue son chemin dans la pompe à pâte par un tuyau vers le « décanteur », où la partie liquide se recentre au milieu de la pâte. Ce liquide sort d'un côté et la matière de l'autre. Pour cela, elle arrive et tombe dans un bac toujours avec un système de racleur, appelé aussi « séparateur », permettant de séparer la pâte sèche restante, appelé aussi « grignons », des liquides.

Le liquide contenant l'huile et l'eau de végétation des cellules des olives passe alors dans une centrifugeuse verticale (à 7000 tours/minute), avec pour objectif d'obtenir l'huile la plus affinée possible. Les résidus issus de cette séparation avec l'huile sont les « margines » (liquide) et les « grignons » (matière fraîche composée de la pulpe, des noyaux des olives).

En fin de processus, l'huile sort allégée dans un bac, d'où elle est renvoyée dans différentes cuves ou bidons privés. Le moulin de Cante Perdrix utilise des cuves en inox de différentes contenances. Le moulin stocke également l'huile dans de grandes cuves en céramique émaillée, puis dans des bidons pour le client. Le moulin est nettoyé tous les soirs à l'eau chaude.

La production reste ainsi en cuve, jusqu'à ce qu'elle soit mise en bouteille au bout d'un an et demi ou en *Bag In Box* de 3 à 5 litres, sachant que l'huile se conserve mieux en cuve. Dans les anciens moulins, l'huile était conservée dans des cuves souterraines.

#### *Dans l'ancien moulin de Bellegarde*

L'activité de presse traditionnelle dure de mi-novembre à début décembre, uniquement à des fins pédagogiques. La pièce du moulin doit être chauffée à une température de 12/13°C pour



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

que l'huile reste fluide. Les olives récoltées la veille par les porteurs sont apportées au moulin. Selon le témoignage d'Hélène, on triait et préparait les olives le soir en famille, les noires et les tournantes violacées. Les olives, effeuillées et lavées au moulin, sont ensuite broyées et malaxées par une meule de pierre, produisant une pâte qui est récupérée dans la « comporte ».

La pâte est versée dans les « scourtins », petites poches anciennement en fibre de coco, produits à la scourtinerie de Nyons, en Drôme provençale. Ces poches sont empilées dans la « presse à bras ». De l'occitan *escourtin*, de même acception, qui désigne aussi en Provence un cabas, un panier plat, le « scourtin » est une poche et un filtre qui permettent, depuis l'Antiquité, d'extraire l'huile d'olive. Originellement réalisé en fibres végétales, il est actuellement réalisé en fibres synthétiques pour les professionnels qui l'utilisent. La méthode ancienne d'extraction par pression consistait à séparer le moût d'huile du grignon par une filtration dans un empilage de « scourtins », emplis de pâte sous une presse. L'huile s'écoule le long des scourtins empilés, dans un bac.

Cette huile produit le jus de première pression à froid, qui coule dans un bac et décante ; l'huile du dessus se déverse dans un second bac. On faisait chauffer de l'eau pour « mouiller » la pièce après la première pression. Puis de l'eau chaude est déversée dans les « scourtins ». Après la première pression, la pâte ou « grignons » est récupérée, mélangée avec de l'eau chaude puis repressée : c'est la deuxième pression.

L'huile est déversée dans des bonbonnes autrefois en acier et aujourd'hui en inox.

Autrefois, la première pression revenait au porteur ; la deuxième pression, au moulinier ; la troisième pression, l'huile de moindre qualité, servait pour le savon ; les « grignons », en alimentation pour les animaux (pour améliorer la brillance du poil), en compost dans les cultures ou une fois séchés, pour le combustible. De nos jours, à Bellegarde, l'huile du moulin pédagogique est utilisée par un chantier d'insertion pour réaliser des savons, offerts aux scolaires visiteurs.

### *Au Moulin des Chênes verts*

Dans cet établissement mis en fonctionnement pour les adhérents de Promolive, ceux-ci font « triturer » leurs olives grâce à un type de petit moulin italien, dit « micro-moulin », qu'ils ont installé. Fonctionnant dans le cadre de l'ESAT des Chênes verts à Nîmes, cet établissement médico-social financé par le Conseil départemental du Gard a pour vocation d'accueillir des personnes, adultes, en situation de handicap mental, et dispose d'un agrément pour un nombre défini de personnes, pour leur permettre de s'insérer socialement autour du moulin. L'association *Promolive* (accueil et gestion) est copropriétaire du moulin avec l'ESAT (fonctionnement). Les oléiculteurs membres peuvent produire leur huile, mais leur ambition est de valoriser et de mieux faire connaître l'olivier dans le cadre de la pratique d'« oléiculture familiale ». Le financement du moulin provient des adhérents par le paiement de l'extraction de l'huile, soit 55 centimes d'euros/litre, dont 35 centimes reviennent au personnel de l'ESAT et 15 centimes, à l'entretien et la communication. L'association a trituré 8,5 tonnes d'olives en 2019 par lot de 50 kg. À l'ESAT, la trituration a lieu d'octobre à mi-janvier. Les olives sont réceptionnées tracées par porteur avec l'établissement d'une fiche, puis lavées, triées, effeuillées, broyées et passées dans la centrifugeuse pour donner de l'huile et du grignon. Chaque porteur adhérent repart avec ses litres d'huile.

### **I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique**

Le vocabulaire lié à la culture de l'olivier est souvent de l'occitan (*grignon de grignon* : morceau ; *scourtin de escourtin* : panier plat ; *clapas* ou *clapàs* : caillou).

### **I.7. Éléments matériels liés à la pratique**

*Patrimoine bâti et paysager*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les traces des plantations anciennes, liées aux premières cultures des colons romains de la Narbonnaise (rangées de vignes et d'oliviers encadrant les céréales, alignements d'oliviers clôturant les propriétés), se retrouvent encore sur le territoire de la Provence et du Languedoc actuels. Il est aussi marqué par l'activité des « rachalans », à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, qui s'adonnent, dans les collines, à une agriculture vivrière de complantation d'oliviers, de vigne, d'amandiers, de céréales et à l'élevage de moutons, pour leur propre compte ou celui de propriétaires. Ils aménagent pour cela des terrasses clôturées par des murets de pierres sèches avec les « clapas » issus de l'épierrement des terres, y construisent des « capitelles », abris sommaires de l'homme et de ses outils, et des « capitelles-cuves » (ou « tines »), abris des olives ou d'autres récoltes, conçues pour les protéger du soleil et du vent, par une ouverture à l'ouest, et dotées d'une porte très haute pour y déverser les denrées le temps de les rapporter vers le village. Des « jasses », enclos de pierre où l'on rassemblait les moutons, ont été bâtis, suivis, au XIX<sup>e</sup> siècle, par les « mazets », petites maisons qui ont remplacé l'inconfort des capitelles, plus particulièrement construites par les gens des villes qui venaient sur leur terrain le dimanche. Ces dernières années, des oliveraies ont été remises en lumière, les murets de pierres sèches retrouvés, les chênes, arbousiers et amandiers enlevés. L'olivier non travaillé régresse végétativement en raccourcissant ses feuilles et en développant un caractère épineux, qui le transforme en buisson. Lorsqu'il est remis en lumière, ses feuilles s'allongent et il reprend une forme cultivée. Ces sites restaurés sont devenus des lieux de promenade, de loisirs et de découverte pédagogique.

### *Objets, outils, matériaux supports*

Le Gard, qui comptait 150 moulins à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en accueille 24 en fonctionnement de nos jours, dont deux moulins coopératifs. La plupart sont créés par des particuliers. Les moulins sont équipés de nouvelles machines : effeuilleuses, broyeurs à marteaux, décanteurs, séparateurs. Les « broyeurs à marteaux » ont remplacé les mortiers, les pressoirs antiques, dont les traces se retrouvent parfois sur le territoire, les meules en pierre, tirées par des bêtes ou des hommes, puis mus par un mécanisme électrique, et enfin les presses hydrauliques.



*Pressoir à marteaux.*  
© Catherine Virassamy, 2020.

Les particuliers peuvent s'équiper de « micro-moulins », mis sur le marché par des fabricants italiens. Des outils, supports et contenants sont également indissociables des savoir-faire liés à la production :

- Le peigne manuel ou vibreur électrique pour les récoltes ;
- Les « calibreurs », utilisés pour les olives de bouche, qui ont remplacé les grands tamis métalliques à trous pour les particuliers, puis les machines dites « calibreuses » ;

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Les cuves en inox, qui ont remplacé les cuves souterraines, puis les cuves en céramique ;
- Les bouteilles et bocaux de verre, qui ont remplacé les récipients et jarres en grès ;
- Les *Bag In Box*, qui remplacent les bonbonnes de verre.

## II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

### II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission est essentiellement familiale et s'acquiert par l'expérience, mais il existe des formations à l'oléiculture et à la gestion d'exploitations oléicoles, passant par l'éducation formelle et la délivrance de diplômes (université de Montpellier I, lycée agricole de Nîmes-Rodilhan, établissement des Alpilles à Saint-Rémy-de-Provence). Non diplômantes, de nombreuses initiations à la culture de l'olivier et des formations continues sont aussi dispensées sur le territoire à destination de salariés, d'agriculteurs et de jeunes demandeurs d'emploi (coopératives du territoire, Haute École française de dégustation d'huiles d'olivier à Aix-en-Provence).

*Parcours d'apprentissage recueillis lors des enquêtes de terrain*

- *Jean-Marie*, d'une famille de plusieurs générations d'agriculteurs, a fait des études dans un tout autre domaine, puis est revenu dans le Gard il y a vingt-cinq ans. Auprès de Jean-Michel Duriez (association France Olive), il a appris la culture de l'olivier et la taille, avant de se former seul sur les terres familiales.
- *Meryll* détenait un petit moulin à huile avec ses parents à Saint-Hilaire, propriétaires d'une oliveraie de 1000 oliviers en bio et AOP avec des systèmes de traçabilité identifiés. Elle est devenue l'une des premières oléologues grâce à son diplôme de la faculté de pharmacie de Montpellier et une formation technique en oléologie Dégustation et Chimie de l'huile suivie à la Haute École d'Aix-en-Provence, première école privée de ce type en France, qui lui permirent de prendre en charge le moulin de Cante Perdrix.
- *Cédric* a suivi une formation au lycée agricole de Rodilhan et au lycée d'enseignement général et technologique agricole Marie-Durand, avant d'obtenir un brevet de responsabilité d'exploitation agricole en biologie au CEPPA de Nîmes-Rodilhan et une unité de valeur (UV) d'oléiculteur au EPLEFPA des Alpilles à Saint-Rémy-de-Provence, pour être oléiculteur et moulinier. Il apprit le métier avec son beau-père, sur le terrain, en un an et demi. Ses dix ans d'expérience lui ont fait rejoindre *Meryll* à la gestion du moulin de Cante Perdrix.

### II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

*Établissements d'enseignement*

- Université Montpellier I : en collaboration avec l'Association française interprofessionnelle de l'Olive, dite France Olive, elle dessert un diplôme universitaire d'oléologie.
- Lycée agricole de Nîmes-Rodilhan : cet établissement public d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLFPA) forme aux métiers de la gestion et de la production agricoles. Il a créé en 2003 une oliveraie de 2,5 ha, incluant un conservatoire des variétés anciennes gardoises, une collection de clones de Picholine et une parcelle de type AOP de Nîmes, conduite en agriculture biologique, support d'expérimentations et d'innovations agricoles, pour des interactions entre production et pédagogie.
- Les Alpilles, à Saint-Rémy-de-Provence : cet EPLEFPA, consacré à l'enseignement, à la formation professionnelle, au développement agricole et à la recherche agronomique, propose en particulier une formation à l'oléiculture et à l'exploitation oléicole.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

### *Établissements de recherche*

- Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) : cet organisme dédié aux régions tropicales et méditerranéennes travaille à de grandes thématiques (sécurité alimentaire, changement climatique, gestion des ressources naturelles, réduction des inégalités et lutte contre la pauvreté) et à des recherches appliquées, telles l'adaptation de l'olivier au changement climatique, pour la valorisation des ressources génétiques locales et pour une oléiculture durable fondée sur la résilience des agroécosystèmes oléicoles.
- Institut national de Recherche agronomique (INRA) de Montpellier : travaillant notamment sur l'agronomie méditerranéenne et tropicale et la recherche fondamentale de l'olivier, il réunit 18 établissements d'enseignement supérieur et de recherche. 22 de ses 26 unités sont engagées dans des unités mixtes de recherche (UMR) avec comme partenaires principaux l'ENSA Montpellier, les universités Montpellier I et II, le CIHEAM/IAMM, le CIRAD, le CNRS, le Cemagref et l'IRD.
- Institut agronomique méditerranéen de Montpellier (IAMM) : l'un des quatre instituts du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), organisation intergouvernementale créée en 1962, il s'inscrit dans les priorités stratégiques du Centre, qui visent à décliner dans le bassin méditerranéen les Objectifs du développement durable (2015), autour de quatre piliers : zéro gaspillage (nourriture, ressources naturelles, savoirs), systèmes agricoles et alimentaires durables, territoires ruraux attractifs pour y vivre et y travailler, prévention des risques et résolution des tensions.

### *Organisations professionnelles et interprofessionnelles*

- Conseil oléicole international (COI) : organisme international consacré à l'huile d'olive et aux olives de table institué à Madrid en 1959 sous l'égide des Nations Unies, le COI contribue au développement responsable et durable de l'oléiculture et constitue un forum mondial de discussion des politiques à adopter et des défis à relever. Il veille à favoriser la coopération technique internationale dans le cadre de projets, encourager l'expansion du commerce international de l'huile d'olive et des olives de table, mettre au point et actualiser des normes commerciales applicables aux produits oléicoles et améliorer la qualité, étudier l'impact de l'oléiculture et de l'industrie oléicole sur l'environnement, promouvoir la consommation de l'huile d'olive et des olives de table, diffuser des informations et des statistiques sur le marché mondial de l'huile d'olive et des olives de table, permettre aux représentants des gouvernements et aux experts de se rencontrer régulièrement pour aborder les problèmes du secteur. La France y participe en tant qu'observatrice, la présidence actuelle étant tunisienne.
- France Olive : les oléiculteurs professionnels et amateurs sont organisés au sein de cet organisme interprofessionnel, qui joue un rôle actif pour promouvoir les productions oléicoles françaises, transmettre des compétences et des informations. France Olive, créée en 2019, a succédé à l'Association française interprofessionnelle de l'Olive (Afidol), fondée en 1999. Elle regroupe les partenaires de toute la filière oléicole française (producteurs, mouliniers, industriels conditionneurs d'huile d'olive, confiseurs d'olives de table, et pépiniéristes). Avec le Centre technique de l'Olivier, France Olive dispose d'un laboratoire unique en France, spécialisé dans les analyses d'olives, des huiles, des grignons et des margines, qui apporte notamment un appui aux oléiculteurs pour optimiser les dates de récolte pour les olives à huile, déterminer le rendement en huile, déterminer les paramètres chimiques et organoleptiques des huiles.
- Groupement d'employeurs Intercoop Gard/Hérault : les coopératives du territoire se sont regroupées et ont engagé une ingénieure agronome et environnement, titulaire d'un diplôme universitaire d'oléiculture, qui, au rythme de 2,5 jours/semaine pour les deux coopératives gardoises, forme à la taille, à la fertilisation, à l'irrigation et à la protection à l'argile contre la mouche de l'olivier, sur demande des coopérateurs.

### *Structures privées et associatives*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Haute École française de dégustation d'huiles d'olive, à Aix-en-Provence : cette formation professionnelle non diplômante, en cinq modules de sept heures, offre d'étudier l'huile d'olive de l'arbre à l'assiette : étapes de la filière oléicole, cours pratique d'analyse sensorielle, utilisations culinaires appropriées. Elle peut être complétée par des modules supplémentaires, donnant accès au statut d'élaïologue, spécialiste de la science de l'huile, de sa fabrication à sa consommation.
- La directrice du Conservatoire méditerranéen de l'Olivier, ingénieure agronome, d'une famille d'agriculteurs sur plusieurs générations, enseigne à l'université de Montpellier et au lycée agricole de Nîmes Rodilhan, où elle fait participer les élèves à la restauration des olivettes abandonnées.
- Le chantier d'insertion permanent de la Combe des Bourguignons, à Marguerittes : financé par le Conseil départemental, il assure l'aménagement et l'entretien du site, pour apprendre à restaurer les bâtisses et à cultiver les oliviers sous la conduite de formateurs.

### III. HISTORIQUE

#### **III.1. Repères historiques**

Probablement né en Asie mineure, avant de se propager au Proche-Orient puis en Afrique orientale, l'olivier est présent dans les berceaux de la civilisation méditerranéenne : « Là où l'olivier renonce, finit la Méditerranée » (Georges Duhamel). Bien que l'olivier sauvage, l'oléastre, était présent sur le territoire actuel du pays de Nîmes, la culture de l'olivier est réputée introduite dans le midi de la France lors de l'installation des Grecs à Marseille vers 600 avant J.-C., s'intensifiant par greffes et plantations dans les domaines agricoles des colonies romaines implantées à Nîmes et ses environs sous Auguste vers 26 avant J.-C. (Nicolas et Fadat, 2019).

Selon la légende, les Grecs auraient créé le « plant de Collias », du nom d'un village gardois, à partir de la greffe d'un olivier sur un « oléastre », olivier indigène. Depuis la réintroduction de l'olivier par les Phéniciens et les Grecs et sa culture par les colons romains, la pratique de la culture de l'olivier s'est implantée dans le midi de la France, contribuant à élaborer le patrimoine bâti et paysager, propre à la culture de l'olivier et à leur activité, dans la Narbonnaise, devenue la Provence et le Languedoc actuels. Développée lors de l'installation des Grecs, la culture de l'olivier s'est intensifiée avec l'implantation des colonies romaines. Plusieurs sites, du Languedoc à la Provence, attestent sa présence, comme à Lattes (Hérault), où le plus ancien noyau d'olive issu de la culture de l'olivier daterait du V<sup>e</sup> siècle avant J.-C., ou à Saint-Jean-de-Fos (Hérault), où subsiste une olivette d'oliviers pluri-centenaires voire millénaires. Cette présence ancienne atteste l'étroite relation de la région nîmoise avec la culture de l'olivier et avec la fabrication de l'huile d'olive (oléiculture). Les oliviers pouvaient utilement mettre en valeur les terres pauvres et produire la seule matière grasse possible.

Les premières cultures des colons romains répondaient à la « *triade méditerranéenne* », qui associait les céréales, la vigne et l'olivier, à l'origine du pain, du vin et de l'huile. Depuis l'Antiquité, les oliviers étaient plantés en alignement ou en bordure de propriétés dans les plaines productives (*Guide de tourisme oléicole*, 2007), on parle de cultures complantées, mais remplacées à partir du XVII<sup>e</sup> siècle par la viticulture.

Au Moyen Âge, plusieurs types d'oliveraies ont été implantées, en vergers de grandes, moyennes et petites exploitations. L'olivier avait beaucoup d'usages : il réchauffait les hommes par son bois, donnait de l'huile pour l'éclairage à la lampe à huile, servait de condiment dans l'alimentation par ses olives et permettait de soigner. Son huile améliorait aussi la préparation de la laine : l'ensimage consistait à introduire dans la laine du mouton une certaine quantité d'huile pour favoriser le glissement des fibres au cardage et au peignage, alors que la fibre restait vrillée après le séchage (D. de Prat, *Nouveau Manuel complet de filature. I. Fibres*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

*animales et minérales*, Encyclopédie Roret, 1914). L'opération permettait de faire des cordages et de préparer la laine. Sur les foires médiévales se vendaient ainsi des capes en sergé de laine et de l'huile d'olive. Au XIV<sup>e</sup> siècle, marqué par une détérioration climatique (pluies désastreuses de 1374 et 1393), la sectorisation de la production agricole se met en place avec du blé et de la vigne dans les plaines, des oliviers et arbres fruitiers sur les coteaux bien exposés, de l'élevage et des châtaigniers en montagne, des cultures légumières proche des villes.

Sur un territoire regorgeant de céréales et de fruitiers à l'époque moderne, on estime à 6 % la part d'oliviers au XVI<sup>e</sup> siècle. La pratique de l'oléiculture a ainsi perduré au fil des siècles, des costières aux terres fertiles et aux garrigues aux terrains calcaires souvent pentus, arides et caillouteux. Du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, les « *rachalans* », paysans bâtisseurs, étaient employés ou louaient les terres ingrates des collines à des propriétaires pour y aménager ces parcelles et s'adonner à la culture vivrière.

C'est à cette période que l'olive du pays de Nîmes prit le nom de « Picholine », peut-être du nom de deux frères italiens, les Picholini, qui avaient mis au point une méthode de conservation des olives. Installés dans le Gard près de Collias au XVIII<sup>e</sup> siècle, ils pensaient possible de consommer les olives vertes sans attendre que celles-ci mûrissent et deviennent noires et conçurent un procédé de confiserie, afin de pouvoir consommer les olives vertes après les avoir « désamérisées ». Il consistait à confire les olives dans un mélange de cendre de bois, d'eau et de saumure aux aromates, pour une meilleure conservation des fruits, et s'avéra particulièrement adapté à la variété ancienne de la Collias, olive de beau calibre, qui prit alors le nom de Picholine. Cette pratique « à la Picholine » s'est peu à peu généralisée dans les familles de la région, qui « désamérisaient » les olives au coin du feu. Dans les familles d'agriculteurs, cette confiserie d'olives de bouche était dite aussi « à la jarre ».

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, période néfaste pour l'olivier à cause d'hivers très rigoureux, la culture du mûrier supplante, quantitativement, celle de l'olivier et l'industrie de la soie devient très prospère. Pourtant, en 1789, l'huile d'olive produite dans le secteur d'Aramon est considérée comme l'une des meilleures et Nîmes représente une place importante pour la commercialisation de l'huile. Selon un texte de la fin du siècle, « *nos coteaux ne sont pas seulement favorables à la vigne, l'olivier y prospère également. Cet arbre délicat forme une branche de notre agriculture, d'autant plus essentielle, que l'huile d'olive est une des denrées les plus indispensables dans notre ville manufacturière où nous n'avons point de beurre pour les apprêts* » [Topographie de la Ville de Nîmes et de sa banlieue, par le citoyen Jean-César Vincens et le citoyen Baumes, 1790, publiée en 1802]. On estime à cent cinquante le nombre de moulins à huile en fonctionnement dans le Gard au XIX<sup>e</sup> siècle.

Les travailleurs du « textile », très nombreux aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles à Nîmes et à Marguerittes, ont épierré de nombreuses parcelles dans la garrigue et construit murs, terrasses et capitelles. Des pierres sèches, trouvées et récupérées sur place, étaient posées à joints vifs sans mortier, pour soutenir les terres, les aplanir et assurer la culture des oliviers, des vignes, des amandiers ou des figuiers traditionnellement associés. Avec l'émergence au XIX<sup>e</sup> siècle d'un nouveau mode de vie et le commerce florissant du textile et de la soie en Cévennes, les populations d'employés de tisserands de la ville ou d'ouvriers agricoles découvrirent les bienfaits de la campagne, qu'ils rejoignaient le week-end dans leur maisonnette (« *mazet* ») du Gard, de l'Hérault et des Cévennes, en famille et entre amis.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'utilisation de l'huile d'olive régresse à cause du début de l'industrialisation, l'apparition des fibres synthétiques, de l'huile de palme et d'autres importations de matières grasses, de l'électricité qui remplace les lampes à huile. Le pays de Nîmes est marqué par la maladie du phylloxéra, qui emporta les vignes, remplacées par des fruitiers et des oliviers. Dans le même temps, de grands chefs cuisiniers commencent à se distinguer et publient des ouvrages de cuisine incluant l'usage de l'huile d'olive, tels *La Cuisinière provençale* de J.-B. Reboul en 1897 ou *Ma Cuisine* d'Auguste Escoffier en 1907. Le XX<sup>e</sup> siècle constitue ainsi le début d'un renouveau pour l'olivier, qui repousse naturellement dans la garrigue à partir de rejets, même sur des souches brûlées par le gel et après les incendies, fréquents du fait de l'abandon de

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

l'entretien des parcelles. Les petits producteurs relancent peu à peu la production d'olives, touchée par les deux guerres mondiales avec le départ des hommes. Malgré l'arrivée du tracteur et de l'agriculture intensive et l'attractivité de la culture d'autres produits (vigne, abricots), les années 1950 connurent un regain d'intérêt pour la production d'huile d'olive, lié à la pénurie d'huiles d'importation et de matières grasses.

Dans la région de Nîmes, le gel exceptionnel de 1956 provoqua un coup d'arrêt pour la filière, en décimant les oliviers à 90 %. Ils furent remplacés par la vigne et les fruitiers sur les coteaux fertiles. Mais ce phénomène d'abandon de l'oléiculture favorisa aussi la repousse naturelle d'oliviers dans la garrigue, à partir de rejets sur les souches mortes, brûlées par le gel. « *Les rejets repartent toujours de l'olivier : il est immortel* », disent les oléiculteurs à propos de la faculté d'adaptation exceptionnelle de l'olivier. De petits producteurs-oléiculteurs ont relancé peu à peu la culture de l'olivier, à partir de ces rejets, récupérés pour être replantés, continuant de servir la conservation et la reproduction des variétés indigènes comme la Picholine. Reproduite en pépinière, cette variété se développe en effet naturellement dans la garrigue grâce aux nombreux rejets et notamment sur les terrasses clôturées par des murets de pierre sèche. Les Italiens, qui avaient récupéré des greffons de Picholine dans le Gard, ont également permis aux oléiculteurs provençaux de se procurer des plants après le gel, tel le grand-père d'Hélène, qui a pu replanter des oliveraies dans le Gard et participer à la création d'une coopérative. Le choc du gel de 1956 éveilla donc un nouvel intérêt pour la Picholine, consommée comme olive de table. La résistance constatée de certains de ses sujets fut mise à profit pour relancer la filière oléicole à partir de l'huile de Picholine, connue depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Les moulins ayant été également arrêtés, pour la plupart, la production des olives reprit progressivement à partir de 1963, avec la réouverture de la coopérative de Beaucaire.

### III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Le principe de fabrication de l'huile est le même depuis l'Antiquité : elle ne requiert ni raffinage ni aucune transformation chimique. Le processus est resté artisanal, mais la technique s'est automatisée, avec de nombreuses évolutions au cours du temps, qui peuvent être regroupées en deux grandes catégories : les évolutions dans le broyage des olives et celles relatives à la séparation des différentes phases. À l'origine, les olives étaient broyées avec un mortier, qui donnait une pâte grossière et peu d'huile. Il a été remplacé par une meule en pierre, tirée généralement par des chevaux ou des vaches selon une trajectoire circulaire qui entraînait la rotation de la meule. Le système, pourtant électrifié au XX<sup>e</sup> siècle, resta peu productif. Une nouvelle génération de broyeurs métalliques (« *broyeurs à marteaux* ») fut développée. Le système, plus rapide, opère en continu, sans que le moulinier n'ait à manipuler la pâte d'olive, qui circule automatiquement d'un bac à l'autre. Les moulins du territoire s'y sont adaptés au cours des années 1980. Pour la phase de la presse, les évolutions les plus significatives correspondent au remplacement du procédé ancestral par le recours à la centrifugeuse. Autrefois, comme au moulin de Bellegarde, la pâte d'olive était placée dans des disques doubles de fibre de coco tressée, reliés par le bord extérieur et percés au centre, appelés « *scourtins* ». Le moulinier y chargeait la pâte, puis empilait les disques, avant de les presser à la force des bras. Les fibres de coco ont été remplacées par des fibres de nylon pour les « *scourtins* » fabriqués depuis 1882 à la scourtinerie de Nyons. Le mélange eau/huile s'écoulait par le bord extérieur des « *scourtins* », la pâte restant à l'intérieur. Ce procédé long et laborieux nécessitait beaucoup de manipulations et un nettoyage intense, pouvant entraîner des problèmes d'oxydation. De nos jours, les systèmes automatisés par « centrifugeuse » permettent d'extraire directement l'huile et de la séparer en une ou deux fois des « *grignons* » et des « *margins* ». Ces nouveaux procédés offrent un incontestable gain de temps et une garantie de qualité : la pâte reste en circuit fermé, sans contact avec l'air ambiant, évitant tout phénomène d'oxydation de l'huile.

## IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

### IV.1. Viabilité

#### *Vitalité*

La vitalité de la pratique est inhérente à la nature de l'olivier, immortel, qui ne perd pas ses feuilles et renaît toujours de lui-même : « *Un plan indomptable qui renaît de lui-même* » (Sophocle). Cette vitalité est portée par une communauté très large par son étendue et sa diversité. Si, à l'échelle de la Méditerranée, l'olivier fait vivre une population importante notamment rurale, dans les régions du sud de la France, en Provence-Alpes-Côte d'Azur et en Occitanie, sa culture est pratiquée par tout un chacun, des agriculteurs, des arboriculteurs, des mouliniers transformateurs, des associations proactives, des particuliers passionnés autour de l'oléiculture professionnelle ou familiale dont un grand nombre de petits producteurs, spécificité de la production oléicole du territoire. Le Gard a produit ainsi plus de 880 tonnes d'huile d'olive en 2009, dont près de 54 tonnes d'« Huile d'olive de Nîmes » (220 ha, 223 communes et environ 300 producteurs), sur les 7000 tonnes fabriquées en France ; il a produit également 400 tonnes d'olives de table, sur les 1500 tonnes fabriquées en France, dont 12 tonnes d'« Olives de Nîmes ». Selon les données de France Olive, la production d'huile d'olive en France a atteint environ 6000 tonnes en 2019, dont près de 20 % en Languedoc Roussillon (deuxième région française après la Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui totalise environ 66 % de la production). Le Gard, second département français producteur d'huile après les Bouches-du-Rhône, totalise environ 14 % de la production nationale.

L'« oléiculture familiale » représente ainsi une véritable dynamique locale, confortée par plusieurs associations, telles Promolive, Accion et Les Amis de l'Olivier, qui assurent la sensibilisation, l'éducation et la promotion de l'olivier et des savoir-faire associés. Le mouvement de récupération et de restauration des oliveraies ou des terres en friches de la garrigue et l'installation croissante de jeunes oléiculteurs, qui plantent des oliviers et les cultivent pour 10 à 15 % en bio, sont aussi des marques de l'élan actuel.

Avec la promotion du « régime crétois » et de la « diète méditerranéenne », qui recommande de consommer chaque jour des céréales, des légumes, des fruits, frais ou secs, de l'huile d'olive, des laitages et fromages, un nouvel essor de l'huile d'olive est sensible, avec une croissance de la production de « l'huile d'olive de Nîmes ». Les vertus nutritionnelles et les bienfaits d'huiles d'olive de qualité font l'objet d'un intérêt croissant des consommateurs. L'olive Picholine est marquée par son craquant caractéristique ; elle est juteuse, avec en bouche des arômes de beurre et de noisette typiques et une saveur salée ; elle se détache facilement du noyau. L'huile qui en est extraite se distingue par la prédominance de la variété Picholine, d'où une certaine ardeur en bouche associée à de l'amertume. Au nez, des arômes d'artichaut et de verdure s'enrichissent aussi de fruits jaunes, selon la maturité du fruit. En bouche, ces arômes de verdure peuvent s'intensifier. Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes et dorés. L'huile de Picholine se conserve grâce à son amertume et au polyphénol qu'elle contient, qui lui confère de plus des vertus antioxydantes.

Parmi les bénéfiques pour la santé, les feuilles de l'olivier, aux nombreux bienfaits – fébrifuges (quinquina), cicatrisants, hypotenseurs –, améliorent la circulation sanguine (action dilatatrice de l'oleuropéine dans les artères, qui soulage les jambes lourdes et les engourdissements), améliorent la longévité, renforcent le système immunitaire ou diminuent le cholestérol. L'huile est hypoallergénique, exfoliante. Elle désinfecte, soigne les plaies, est utilisée dans le dentifrice, la lessive, le savon de Marseille (contre les crampes et rhumatismes) et a des vertus antioxydantes (Lasserre, 2020).

Selon les études scientifiques, l'oléiculture a aussi des effets positifs sur l'environnement (biodiversité, amélioration des sols et barrière à la désertification) et l'adoption de pratiques agronomiques adéquates permet d'augmenter la capacité de fixation du CO<sub>2</sub> de l'atmosphère



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

dans les structures végétatives permanentes et dans le terrain, l'effet « puits de carbone » (séquestration du CO<sub>2</sub>) de l'olivier étant très supérieur aux émissions de gaz à effet de serre pour produire un litre d'huile d'olive vierge (source : Serafini Edited [www.iamm.ciheam.org](http://www.iamm.ciheam.org)). Le système de production de l'huile d'olive favorise donc la lutte contre le réchauffement climatique, en absorbant de l'atmosphère et en fixant dans le sol plus de CO<sub>2</sub> qu'il n'en produit. Un hectare d'oliviers capture 11,5 tonnes de carbone (CO<sub>2</sub>) par an. À ce titre, les organisations professionnelles encouragent la restauration ou la plantation d'oliviers pour lutter contre le dérèglement climatique : Promolive mène localement des actions de communication en ce sens, réaffirmant que « planter des oliviers, c'est agir pour le climat ».

Combustible, soin du corps, médicament et conservation, l'huile d'olive a de nombreuses utilisations et l'olivier, enfin, beaucoup de vertus. Tout s'utilise dans l'olivier : les feuilles, les branches, les troncs, la « matte », système racinaire avec lequel sont faits des ustensiles, plats, bols, saladiers, toupies, etc. « Avec les rameaux, on faisait des couverts ; avec les ramias, les petites branches, les fagots de bois pour le feu » (témoignage d'Hélène Lasserre). Le bois d'olivier est également utilisé pour faire les traditionnelles panetières provençales, des stylos, etc. Il est utilisé par les tourneurs sur bois pour faire des plats et des sculptures : « c'est un bois recherché, car c'est un bois agréable à tourner, mi dur-mi tendre avec des veinages extraordinaires » (témoignage d'André Jardin, tourneur sur bois).

### *Menaces et risques*

Les ravageurs et les maladies constituent une première menace permanente pour les oliviers. Les insectes, généralement présents du début du printemps à l'automne, sont bien identifiés et redoutables (Duriez et Husson, 2015). Au printemps, la chenille dite *teigne de l'olivier* se nourrit des boutons floraux et s'attaque aux olives et aux feuilles, tandis que le champignon *œil de paon* s'attaque aux feuilles. Durant l'été, la *cochenille noire* se nourrit de la sève de l'arbre et affaiblit l'arbre par la fumagine, pellicule noire qui se développe. Principal fléau de cette saison, la *mouche de l'olivier* perfore l'olive et y dépose son œuf ; elle peut piquer des centaines d'olives qui pourrissent (couleur rougeâtre à violacé) et tombent prématurément. Les larves du *psylle de l'olivier* se nourrissent en prélevant la sève et sécrètent un abondant miellat cotonneux blanc.

Facteur de risque non négligeable, le changement climatique peut avoir rapidement comme effet d'entraîner l'apparition de nouvelles maladies et parasites, à l'instar du cas récent de l'Italie, et des changements des zones de cultures, avec un impact sur les pratiques et l'économie locale. La culture de l'olivier évolue ainsi actuellement du sud vers le sud-ouest de la France. En ce sens, la communauté s'attache résolument à favoriser la plantation d'oliviers pour lutter contre le dérèglement climatique (vergers d'oliviers coupe-feu pour lutter contre les incendies, vergers favorisant le maintien de la biodiversité) et pour transmettre un héritage vertueux aux habitants du territoire.

La concurrence internationale de matières grasses importées, huiles de graines et autres huiles d'olive vendues à bas prix, enfin, est une réelle menace, puisque la production locale est insuffisante. La production française, comparée à une production mondiale de plus de 3,2 millions de tonnes, ne suffit pas à satisfaire le marché de consommation nationale. Malgré le plan de relance initié en 1997 (aides à la plantation), la production nationale couvre à peine 5 % de la demande intérieure, tandis que les importations, en provenance notamment d'Espagne (64 %) et d'Italie (27 %), essentiellement portées par les grands groupes multinationaux du secteur des huiles alimentaires et par la grande distribution, se partageaient plus de 90 % du marché.

Les enjeux actuels de la filière sont donc d'augmenter la production et la consommation d'une huile locale de qualité exceptionnelle, fabriquée artisanalement. Compte tenu de l'hétérogénéité de la communauté locale, la plupart des oléiculteurs spécialisés ou non du territoire commercialisent eux-mêmes leurs produits ou bien vendent leurs olives ou leur huile aux moulins et coopératives avec à l'arrivée un prix de vente substantiel d'environ 20 euros, comparativement à l'Espagne ou au Maroc, où il est de 4 à 7 euros/litre d'huile industrielle,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

dite « standardisée ». Les huiles de terroir sont, comme en France, vendues entre 18 et 20 euros le litre. La trituration et la commercialisation représentent des coûts plus ou moins importants selon la taille du moulin et des exploitations et les volumes traités. Les démarches de mutualisation des moyens commerciaux et de partenariat visent à réduire les coûts, à l'instar de l'initiative portée par la chambre d'agriculture du Gard, *Le Mas des Agriculteurs*, à Nîmes, espace de vente des produits locaux et de restauration, où six moulins sont représentés, pour améliorer la commercialisation et réduire les coûts, ou bien des boutiques des coopératives L'Oulivo de Bezouce et des huileries coopératives de Beaucaire et de Villevieille.

### IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

#### *Modes de sauvegarde et de valorisation*

Les coûts de commercialisation en circuit-court sont nettement plus élevés, mais diverses initiatives de soutien à la filière émergent parallèlement grâce au lycée agricole départemental, aux restaurateurs et aux hébergeurs, qui se fournissent directement chez les producteurs. Les initiatives des structures associatives sont par ailleurs tout à fait dynamiques.

- Les Amis de l'Olivier, à Marguerittes : l'association vulgarise auprès des particuliers les bonnes pratiques en matière de culture de l'olive et de son utilisation pour la consommation. Elle organise chaque année des séances de formation et de démonstration à l'entretien de l'olivier et des concours de préparation d'olives pour la dégustation.

- Les Olivettes du Pays de Nîmes : l'association des Sites remarquables du goût (SRG) est labellisée depuis le 25 mai 2012 et portée par le PETR, chargé de son animation. Des professionnels de l'oléiculture et du tourisme, de nombreuses associations environnementales et patrimoniales y adhèrent (Musée de l'Olivier, Sentier d'interprétation de la Combe des Bourguignons à Marguerittes, Domaine d'Escattes), avec un programme d'actions en matière d'accueil touristique, gastronomique et pédagogique, valorisant le patrimoine paysager de la garrigue et des oliveraies associées. Elle mène des actions de commercialisation (salons des SRG dans une vingtaine de sites en France).

- Association pour la création d'un Centre international de l'Olivier à Nîmes (ACCION) : elle organise des visites du Domaine d'Escattes à Courbessac, des animations et formations des oléiculteurs et élabore un projet de centre international de rencontre, d'information, de formation, de manifestation, d'expérimentation et de production au service des oléiculteurs, de scientifiques et d'amateurs.

- Pays Garrigues et Costières de Nîmes : créé sous forme associative en 2009, le pays a été transformé en *Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR)* en 2019, avec une mission d'animations touristiques : boucles cyclo découvertes, offre de tourisme fluvial et fluvestre, valorisation des productions locales et des savoir-faire locaux par la mise en réseau des acteurs producteurs, restaurateurs, hébergeurs, gîtes, chambres d'hôtes et hôtels, tels que le *Domaine des Clos* à Beaucaire, des associations, comme le Menhir de Courbessac, et des institutions touristiques (Gard Tourisme, offices de tourisme). Il anime et suit la démarche de l'association des Sites remarquables du Goût (SRG), « Les Olivettes du Pays de Nîmes », depuis sa création (2012).

- Gard Tourisme : l'organisme fait découvrir les diverses composantes du Gard et accompagne notamment les cinq associations des Sites remarquables du Goût du territoire (communication, promotion et mise en réseau) : « Oignon doux des Cévennes » dans le Nord, « Huile d'olive » et « Olive de Nîmes » au cœur des garrigues, « Taureaux de Camargue » au Sud, « Truffe noire du Pays d'Uzès et du Pont du Gard », dans l'Uzège, et « Figue de Vézénobres » dans le piémont cévenol.

- Nîmes Tourisme : avec ses publications (documents d'information, dossiers de presse, liste de restaurateurs et chefs étoilés comme Pierre Gagnaire, Michel Kayser, Vincent Croizard ou Jérôme Nutile, qui utilisent l'« Huile d'olive AOP de Nîmes » dans leur cuisine), la structure

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

présente le territoire à des visiteurs français ou étrangers à travers le patrimoine bâti, la gastronomie et les spécificités locales : guides conférenciers avec Eductour, visites avec des journalistes et des coopératives, voyages à thèmes. L'office soutient les Journées méditerranéennes des saveurs de l'agglomération de Nîmes Métropole et la chambre d'agriculture du Gard, qui promeuvent aussi l'huile d'olive.

- Chambre d'agriculture du Gard : elle valorise les produits de terroir avec son *Mas des agriculteurs* à Nîmes, vitrine du savoir-faire et boutique-marché des producteurs locaux, où 3000 agriculteurs locaux proposent des produits sains au juste prix sur une surface de vente de 980 m<sup>2</sup>.

- Association bellegardaise pour la sauvegarde du patrimoine : elle a entrepris la restauration, la remise en marche et la valorisation de l'ancien moulin à l'huile de Bellegarde à des fins pédagogiques. Propriété de la Ville de Bellegarde depuis 1989, le moulin a été restauré grâce à un chantier d'insertion de deux ans sous la conduite d'un compagnon ébéniste et d'un maçon italien, maîtrisant les savoir-faire de restauration du bâti ancien. Les outils préservés du moulin ont été restaurés, en particulier la « meule à sang », tirée par un mulet jusque dans les années 1920. Le moulin produit 120 litres d'huile par an pour maintenir le savoir-faire, mais n'est pas autorisé à produire une huile de consommation. L'huile produite est utilisée pour faire des savons, donnés aux scolaires. L'association mène d'autres actions d'entretien des oliveraies et travaille au débroussaillage d'une olivette et son « mazet » à Bellegarde, dont la présence était courante dans les champs de fruitiers, de fleurs ou dans les vignes. Elle projette de restaurer la pinède, où poussent de nombreux oliviers.



*Combe des Bourguignons.  
© Catherine Virassamy, 2020.*

- Combe des Bourguignons, à Marguerittes : dans un vallon de garrigue caractérisé par un ensemble d'olivettes dévalant la colline, le site, étonnamment riche en constructions de pierres sèches, terrasses, murets, capitelles, tines et clapas, a été restauré depuis l'incendie de 1989. Il témoigne des activités des « rachalans », paysans bâtisseurs qui y cultivaient les vignes, les oliviers, les fruits et légumes du XVIII<sup>e</sup> au début du XX<sup>e</sup> siècle. Doté depuis 2002 d'un sentier d'interprétation, réouvert début 2020, de chemins de randonnées, de tables d'orientation et de panneaux retraçant la vie des paysans bâtisseurs et expliquant le rôle environnemental des ouvrages de pierres sèches pour réguler les ruissellements et protéger les cultures, le site est dédié à la promenade et à l'éducation grâce au Conservatoire variétal de l'olivier dans le Var et aux activités de ses partenaires.

- Le Vallon d'Escaunes à Cantarelles, à Sernhac : l'association a pour objet l'aménagement et l'animation d'un vallon méditerranéen, traversé par l'aqueduc romain à la suite du pont du

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Gard. Elle porte le projet participatif « 1000 murets, 1000 solidarités » pour valoriser ce site avec les habitants du territoire, financé par le GAL Leader (Région et PETR). Le débroussaillage et l'entretien du site relève d'une convention entre la commune de Sernhac et les propriétaires de parcelles, qui s'engagent à entretenir les terrains, autorisent l'association à procéder à l'entretien avec des publics divers, des familles, des scolaires, des associations etc. Une cinquantaine de familles, issues en majorité du village, gèrent chacune une terrasse et, dans le cadre d'un *commodo* (bail à usage à titre gratuit), cultivent, taillent et entretiennent les oliviers. L'association a fait appel à Hélène Lasserre, directrice du Conservatoire méditerranéen de l'Olivier, pour identifier les oliviers. Des chantiers d'insertion restaurent les murets en pierre sèche et mettent en valeur les oliviers.

### *Actions de valorisation à signaler*

La Journée mondiale de l'Olivier (26 novembre), reconnue par l'Unesco, est organisée chaque année dans les 193 pays membres de l'ONU et s'est déroulée à Nîmes pour la première fois en 2019, passage Guérin, autour de la découverte de l'olivier, de ses pratiques et de ses produits.

La manifestation « Cont'Olive » (automne), organisée autour de Nîmes par les Olivettes du Pays de Nîmes (SRG), allie culture et agriculture : présentation de livres et de films, dégustation de produits locaux, d'huile d'olive et d'olives de Nîmes, « apéros contés ».

Enfin, les fêtes de l'Olivier sont courantes dans le Gard (Nîmes, Sommières, Corconne, Saint-Paulet-de-Caisson, Bellegarde...) :

- fête de l'Olive à Uzès (week-end des Rameaux en avril) : conférences et exposants, organisée par le Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes ;
- fête de l'Olivier à Nîmes (autour du 10 octobre) : en garrigue, au siège de Promolive ou au comité de quartier Spécificité de Nîmes ; démonstrations de taille de l'olivier, stands de producteurs et animations musicales ;
- fête de la Picholine à Marguerittes (octobre) : stands de producteurs, dégustation d'olives de table, d'huile d'olive, de tapenades, salades d'olives, brandade de morue et plats traditionnels de la cuisine nîmoise ;
- fête de l'Huile de l'Avent (début décembre) : organisée par le Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes, en partenariat avec les Olivettes du Pays de Nîmes (SRG), dans plusieurs communes du Gard.

### *Modes de reconnaissance publique*

#### *Les appellations d'origine*

La mobilisation des producteurs a abouti à l'obtention de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) « Huile d'olive de Nîmes » en 2004 (Appellation d'origine protégée-AOP en 2007), puis de l'AOC « Olives de Nîmes » en 2006 (AOP en 2010). Les deux AOP couvrent 183 communes du Gard et 40 de l'Hérault autour de trois terroirs définis selon leur altitude : Costières (grès), Garrigue (calcaire) et Terre de Sommières. L'aire géographique de production de l'« Huile d'olive de Nîmes » couvre la zone oléicole gardoise et la partie est de celle de l'Hérault, excluant les Causses, la montagne cévenole et la Camargue. Le producteur doit respecter le cahier des charges de l'AOP : densité de plantation, variétés, entretien du sol, taille, etc. Les conditions de culture sont précises : pas d'irrigation après septembre, taille tous les ans, espace de 24 m<sup>2</sup> minimum autour de chaque pied. Le rendement ne doit pas dépasser 10 tonnes/ha et les arbres doivent avoir au moins cinq ans. Les olives récoltées doivent être apportées au moulin dans un délai maximum de trois jours et l'huile doit être composée d'au moins 70 % de la variété Picholine. 200 oléiculteurs sont regroupés dans le syndicat. Dans le cas de l'AOP « Olive de Nîmes », seules les Picholines peuvent y prétendre. La distance entre les arbres est de 4 m minimum, Les calibres et grosseurs sont également spécifiés, avec un maximum de 34 fruits/100 g.

#### *La classification des huiles d'olives*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Une huile d'olive ne peut être obtenue que par des procédés physiques, sans intervention de solvants. Elles sont classifiées selon la législation communautaire en vigueur, notamment selon un degré d'acidité décroissant, en Huile d'olive vierge extra, Huile d'olive vierge, Huile d'olive vierge courante et Huile d'olive vierge lampante, non propre à la consommation en l'état (source : Document 392R0356 - Dénomination et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive visées à l'article 35).

### IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

• Inventaire patrimonial : le PETR mène un recensement de son patrimoine en partenariat avec le service régional de l'Inventaire général d'Occitanie afin de mieux connaître l'histoire et les richesses des communes de son territoire :

– Recensement participatif du patrimoine avec la contribution des acteurs du territoire : un outil de cartographie collaborative, développé par le PETR, permet aux institutionnels, élus, associations ou aux passionnés de compléter le recensement (noria, capitelles, moulins, patrimoine oléicole, patrimoine immatériel). Le PETR complètera cette cartographie avec les données issues du service régional de l'Inventaire régional, des services des Monuments historiques et des associations ;

– Études plus approfondies sur certains édifices afin d'enrichir la connaissance ;

– Faire connaître le patrimoine par divers moyens de médiation.

Cette mise en commun des savoirs vise à obtenir une vision d'ensemble à l'échelle du PETR, puis de dégager une thématique commune, pour des recherches plus approfondies dans un second temps.

• Conservatoire méditerranéen de l'Olivier : la mise en place du conservatoire, préfiguré depuis 2019, est prévue en 2020-2022, en particulier pour les plantations de parcelles d'oliviers sur le site de Saint-Gilles (Gard). Il veut travailler avec les acteurs professionnels, institutionnels, scientifiques et associatifs pour garantir une gestion pérenne de la biodiversité des cultivars d'oliviers et maintenir ces ressources disponibles à l'avenir. Ses missions sont la conservation *ex situ* et l'identification des variétés retenues, l'observation du comportement des variétés du bassin méditerranéen, l'expertise par la ressource, la connaissance de l'arbre olivier, la coordination régionale et l'animation de réseaux, enfin, l'information, la valorisation, la sensibilisation et l'éducation des professionnels et du public.

• Conservatoire des variétés anciennes gardoises : le lycée agricole de Nîmes-Rodilhan a créé en 2003 une oliveraie de 2,5 ha, incluant une collection de clones de Picholine et une parcelle de type AOP de Nîmes, conduite en agriculture biologique, support d'expérimentations et d'innovations agricoles en cours, pour des interactions entre production et pédagogie.

### IV.4. Documentation à l'appui

#### *Récits liés à la pratique et à la tradition*

L'enquête de terrain a permis de rencontrer de nombreuses personnalités représentatives de la communauté, engagées dans la valorisation et la relance de la culture de l'olivier dans le pays de Nîmes. Tous leurs témoignages sur les pratiques et les actions de sauvegarde mises en œuvre ont nourri cette présente fiche d'inventaire.

Les initiatives sont accompagnées de publications, brochures et recherches, qui mettent en exergue les expériences des porteurs de savoir-faire en matière de patrimoine oléicole et de modes de culture, à l'instar des ouvrages suivants :

Aliger (Maurice), *Moulins à eau et à vent de Vaunage*, s.l., Patrimoine en Occitanie, 1981.

Coll., *L'Art de la pierre sèche en garrigue : 20 balades sur les sentiers du Gard et de l'Hérault*,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Sommières, Collectif des Garrigues, 2018.

Coll., *Terra Olea. Guide de tourisme oléicole de Nîmes et de sa région*, Asociación para el Desarrollo del Guadajoz y Camina Este de Cordoba Camara Municipal de Mirandela / Chambre d'agriculture du Gard, 2007.

Duriez (Jean-Michel) et Husson (Daniel), *Cahier de l'oléiculteur*, Afidol, 2019-2020.

Lasserre (Hélène), *France Olive*, Medit Olive / Saint-Gilles Calaméo / Conservatoire méditerranéen de l'Olivier, 2019.

Nicolas (Alain) et Fadat (Bruno), photographies de Daniel Guillaume, *Terroir de pierre et de bois*, Aujargues, Guillaume photo Éditions, 2019.

### *Inventaires réalisés liés à la pratique*

#### *Base Mérimée (ministère de la Culture) :*

- IA00128446 (notice de 1992) : huilerie coopérative, 28 route de Sauve, Nîmes (Gard) : huilerie d'olives créée en 1910 par la Coopérative oléicole nîmoise et remplacée par une carrosserie après-guerre
- IA00128195 (notice de 1991) : plâtrière d'Anduze, puis huilerie coopérative, route d'Alès à Anduze (Gard) : vente en 1922 à la coopérative oléicole de la région d'Anduze, qui y installe une huilerie jus qu'en 1964.

### *Bibliographie sommaire*

Angles (Stéphane), *L'Olivier et les territoires méditerranéens. L'histoire de l'olivier*, 2012, en ligne Archive ouverte de l'université de Lorraine : <https://hal.univ-lorraine.fr/hal-02096367>

Moutier (Nathalie), Pinatel (Christian), Martre (André) et Roger (Jean-Paul), *Identification et caractérisation des variétés d'oliviers cultivées en France*, Turriers, Naturalia Publications, 2004-2011, 2 tomes

Reynaud (Joseph), *De l'olivier : sa culture, son fruit et son huile*, Paris, E. Lacroix éditeur, 1862.

Veillet (Sébastien), « Enrichissement nutritionnel de l'huile d'olive : entre tradition et innovation », thèse de doctorat en sciences des procédés/sciences des aliments, sous la direction de Farid Chemat et de Valérie Tomao, Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse, 2010.

Woillet (Jean-Claude), *L'Oléiculteur, cet inconnu*, Nîmes, AGRESTE/Éditions Lacour/Promolive, 2016.

Woillet (Jean-Claude), *Carnets d'olivier*, Nîmes, Éditions Lacour-Ollé, 2017, 2 vol.

### *Filmographie sommaire*

• *Cueillette de la Picholine à Bezouze*, prod. Télémiroir, 2019, 5 min 36, en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=HCboG4hAiuo/>

• AOP olive et huile d'olive de Nîmes, réal. Daniel Guillaume, 2019, 5 min 36, en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=x8NrZfO6xdU/>

• *À la rencontre de Jean-Marie Étienne, producteur d'huile d'olive AOP de Nîmes Beaucaire*, prod. Terre d'Argence Tourisme, 2019, 2 min 06, en ligne : <https://www.facebook.com/terredargencetourisme/videos/553859038460714/>

### *Sitographie sommaire*

#### **Textes de loi**

• Décret du 17 novembre 2004 relatif à l'AOC Huile d'olive de Nîmes : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000605776>

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Décret du 23 octobre 2006 relatif à l'AOC Olive de Nîmes : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000821230&dateTexte=20141009>

### Sites associatifs

- Maison de la Garrigue : <https://www.maisondelagarrigue.fr/>
- Les Olivettes du Pays de Nîmes : <http://www.olivettes-nimes.org/>
- Promolive : <http://www.promolive.org/>
- International Olive Council : [https://www.internationaloliveoil.org/?lang=fr\\_FR/](https://www.internationaloliveoil.org/?lang=fr_FR/)

### Publications

- *Cahier de l'oléiculteur* : <https://afidol.org/2020-Cahier-de-l-oleiculteur-france-olive.pdf>
- « L'Olivier et l'huile dans l'Antiquité : histoire naturelle et oléiculture », conférence de Jean-Pierre Brun, Collège de France, 2017 : <https://www.college-de-france.fr/site/jean-pierre-brun/course-2017-10-17-10h00.htm/>
- COI-CIHEAM, *L'Oléiculture face aux changements climatiques en Méditerranée* : [https://www.iamm.ciheam.org/uploads/attachments/254/010\\_Serafini\\_Wl\\_37.pdf](https://www.iamm.ciheam.org/uploads/attachments/254/010_Serafini_Wl_37.pdf)
- Collectif des Garrigues, *L'Art de la pierre sèche en garrigue. 20 balades sur les sentiers du Gard et de l'Hérault*, 2018 : <https://www.facebook.com/collectifdesgarrigues/>

## V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

### V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

AUSSET David et Sandrine, propriétaires de l'hôtel *Domaine des Clos*, 911 chemin du Mas de la Tour, 30300 Beaucaire

BATZ Cédric et Meryll de, oléiculteurs, mouliniers transformateurs, gérants du moulin de Cante Perdrix / Domaine du Petit Olivier, 1 chemin du Sablas, 30210 Saint-Bonnet-du-Gard

BOLLEGUE Jacques, maire de La Calmette, président du PÉTR Garrigues et Costières de Nîmes, secrétaire de l'association Sites remarquables du goût « Les Olivettes du Pays de Nîmes », 1 rue du Colisée, 30900 Nîmes

BOURGES Alice, chargée de l'Inventaire du patrimoine au PÉTR Garrigues et Costières de Nîmes, 1 rue du Colisée, 30900 Nîmes

CAROU Julie, animatrice, responsable Qualité et communication, Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes, 1120 route de Saint-Gilles, 30900 Nîmes

DAUMET Jérôme, président de l'association Sites remarquables du goût « Les terrasses de l'Aigoual - Oignon doux des Cévennes », Maison de la Formation et des Entreprises, 30b route du Pont-de-la-Croix, 30120 Le Vigan

DUMAS Christine, directrice de la Maison de la Garrigue, 32 avenue Magellan, 30320 Marguerittes

ÉTIENNE Jean-Marie, oléiculteur, président de l'association Sites remarquables du goût « Les Olivettes du Pays de Nîmes », vice-président du Syndicat de l'AOP Olive et Huile d'Olive de NÎMES, président du Groupement d'employeur Inter-Coop Gard-Hérault, président de l'Huilerie coopérative de Beaucaire, 48 rue de la Redoute, 30300 Beaucaire

FADAT Bruno, oléiculteur familial et spécialiste de la pierre sèche et de garrigue, trésorier de l'association Sites remarquables du goût « Les Olivettes du Pays de Nîmes », vice-président de

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

l'association Le Menhir de Courbessac, PETR Garrigues et Costières de Nîmes, 1 rue du Colisée, 30900 Nîmes

FERMI Tiphaine, chargée de mission tourisme au PETR et chargée de l'animation de l'association Sites remarquables du goût « Les Olivettes du Pays de Nîmes », PETR Garrigues et Costières de Nîmes, 1 rue du Colisée, 30900 Nîmes

GUIARD Frédéric, restaurant *Les Amandiers*, 42 rue des Amandiers, 30320 Poulx

JARDIN André, tourneur sur bois, Association Tourneurs et Art du bois en Provence, 24 avenue des Quatre-Termes, 13410 Lambesc

JONQUET Roland, oléiculteur familial, président de l'association Le Vallon d'Escaunes à Cantarelles, 3445 route de Beaucaire, 30210 Sernhac

LASSERRE Hélène, ingénieure agronome, enseignante, directrice du Conservatoire méditerranéen de l'Olivier, Mas d'Asport, 517 chemin du Mas d'Asport, 30800 Saint-Gilles

LEFEBVRE Maryvonne, chargée de relations institutionnelles, Nîmes Tourisme, 6 boulevard des Arènes, 30000 Nîmes

MARIN Audrey, directrice du PETR Garrigues et Costières de Nîmes, 1 rue du Colisée, 30900 Nîmes

MONBEL Didier, président de la Coopérative de Bezouze, chemin de Labassan et Roule, D 6086, 30320 Bezouze

NOUGUIER Christian, directeur adjoint de Gard Tourisme, 11 place du 8 Mai 1945, BP 122, 30010 Nîmes Cedex 4

PARIS Roland, oléiculteur, président de l'Association bellegardaise pour la sauvegarde du patrimoine, membre de l'association Sites remarquables du goût « Les Olivettes du Pays de Nîmes », 30127 Bellegarde

PIQUET Cécile, adjointe au maire de Bezouze, Mairie, 7 N Route nationale, 30320 Bezouze

WOILLET Jean-Claude, oléiculteur, président de Promolive, créateur des Journées méditerranéennes de l'Olivier, 1311 chemin de Russan, 30000 Nîmes

### V.2. Soutiens et consentements reçus

Toutes les personnes rencontrées (élus locaux, représentants des organisations publiques, professionnels et particuliers, détenteurs de savoir-faire) ont apporté leur soutien et leur consentement de diverses manières : accueil, témoignages, contributions, information et documentation.

## VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

### VI.1. Rédacteur(s) de la fiche

Catherine VIRASSAMY, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites remarquables du goût, [catherinevirassami@gmail.com](mailto:catherinevirassami@gmail.com)

### VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Catherine VIRASSAMY, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour la Fédération des Sites



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

remarquables du goût

*Lieux(x) et date/période de l'enquête*

Enquête les 8-9 janvier 2020 à Beaucaire, Bellegarde, Bezouze, Marguerittes, Nîmes et Saint-Bonnet-du-Gard ; rédaction de la fiche en février-mars 2020.

### **VI.3. Données d'enregistrement**

**Date de remise de la fiche**

24 juillet 2020

**Année d'inclusion à l'inventaire**

2020

**N° de la fiche**

2020\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00476

**Identifiant ARKH**

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksnh</uri>