

ETUDE RÉALISÉE DANS LE CADRE DU CENTRE D'ETHNOLOGIE MÉDITERRANÉENNE
SUBVENTION DU PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE

PROGRAMME TRADITION
RELANCE ET REVITALISATION

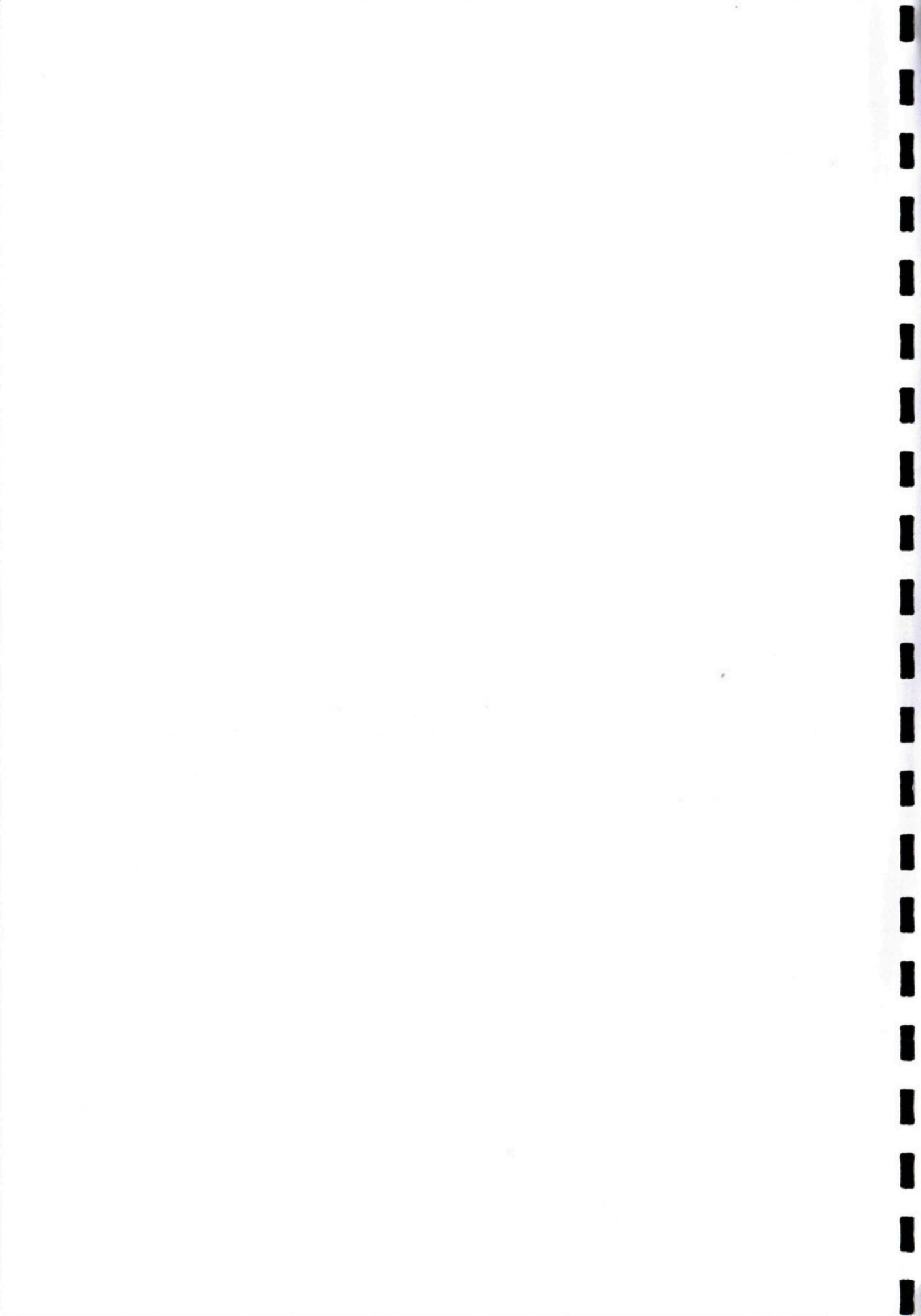
RELANCE DE L'OLEICULTURE DANS L'HÉRAULT

Rapport à la Mission du Patrimoine Ethnologique

Félicienne RICCIARDI-BARTOLI

INSTITUT D'ETHNOLOGIE MÉDITERRANÉENNE ET COMPARATIVE UMR 659

SEPTEMBRE 1998



SOMMAIRE

INTRODUCTION

I L'OLEICULTURE DANS LE DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT AUJOURD'HUI

- Caractéristiques géoclimatiques .
- Situation du verger oléicole et évolution
- Liste des communes oléicoles
- Variétés cultivées
 - Olives de table
 - Olives d'huilerie
- Transformation et commercialisation
 - Confiserie d'olives
 - Huilerie

II RELANCE OU REVITALISATION DE L'OLÉICULTURE

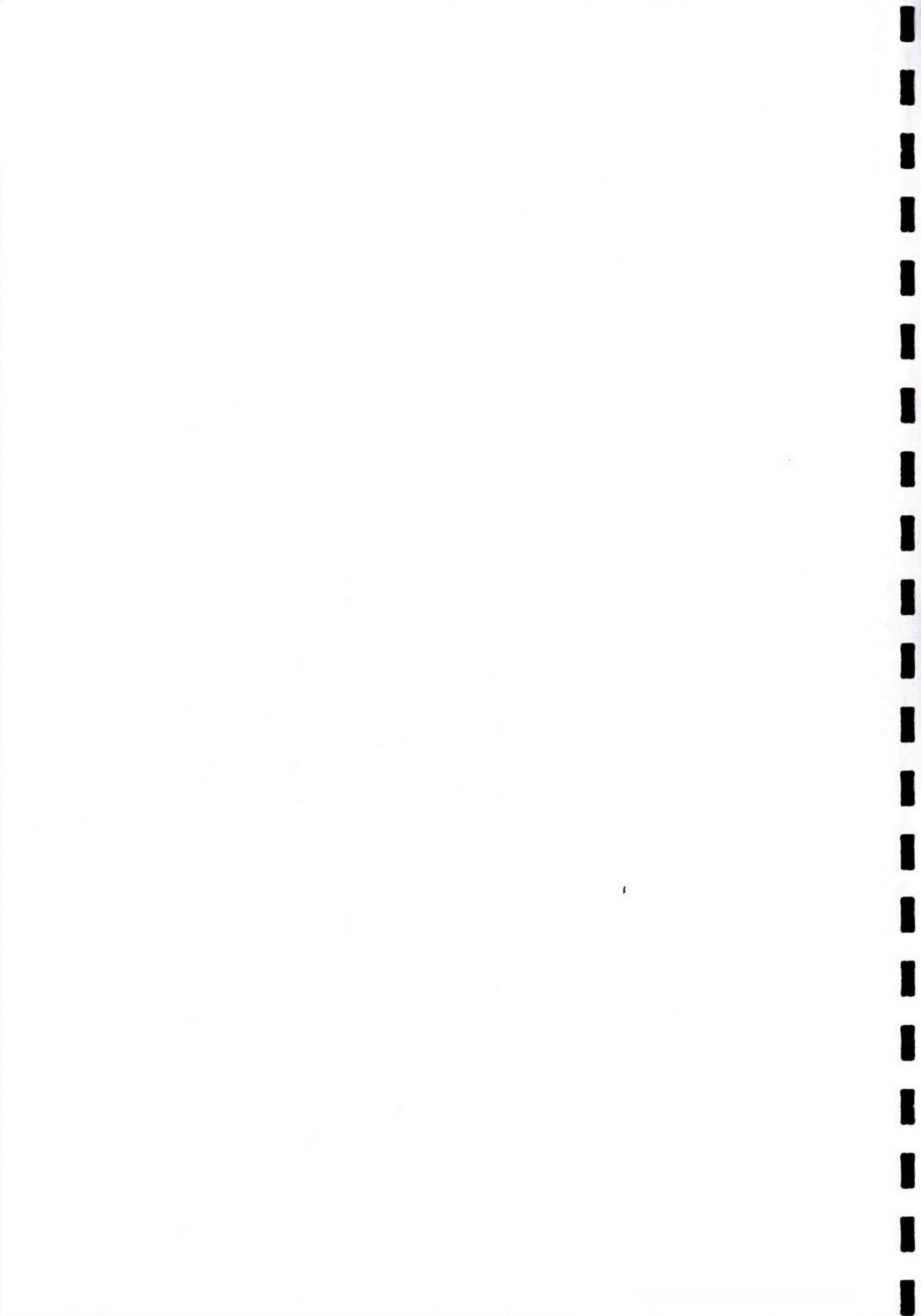
- Remise en état, développement et amélioration des oliveraies et des paysages oléicoles
 - Recherche
 - Information et formation
 - Réhabilitation des sites oléicoles abandonnés
 - Coupures vertes : prévention des incendies
- Amélioration de la qualité des olives et de l'huile
 - Analyses chimiques et évaluations organoleptiques
 - Les concours
 - Les appellations commerciales
 - Les appellations d'origine contrôlées (AOC)
 - Les huiles de variété
 - Les huiles de terroir

III MÉDIATISATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLÉICOLES

- L'huile d'olive : un produit naturel
- L'huile d'olive : ses vertus diététiques et curatives
- Huile d'olive, olives et gastronomie
- Développement du tourisme, colloques, fêtes et foires
- La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier.

IV BIBLIOGRAPHIE

CONCLUSION



INTRODUCTION

L'oléiculture languedocienne plonge ses racines dans la préhistoire, l'antiquité grecque et romaine. L'olivier s'étend en Italie, s'implante en Provence et en Languedoc par l'intermédiaire des colons Phocéens, avec la fondation de Marseille en 600 av JC.

A la veille de la conquête romaine, l'olivier est cultivé dans tout le bassin méditerranéen, mais d'une manière inégale. Introduit autour de la voie Héracléenne, axe du commerce entre l'Espagne et l'Italie, son développement est lié à l'extension des colonies romaines le long de la voie Domitienne. Le géographe Strabon, au début de notre ère, déclare que la Narbonnaise produit les mêmes fruits que l'Italie - blé, vigne, olivier - et que l'olivier disparaît au nord des Cévennes.

Après une période de ralentissement au moyen âge, les 16^e et 17^e siècles voient l'extension maximum de l'olivier. L'apogée de la culture de l'olivier dans le Languedoc semble se situer au XVI^e et XVII^e siècles. La récolte des olives représente alors un des plus considérables revenus. La production est excédentaire, on exporte les olives et l'huile vers la Suisse, l'Allemagne et l'Angleterre. A Aniane on vend l'huile aux gens des montagnes d'Auvergne, du Rouergue, des Cévennes et aux savonneries étrangères, marseillaises ou locales.

Au XVIII^e siècle les années catastrophiques marquées par les sécheresses et les grands froids font que l'olivier est relégué dans les sols les plus pauvres collines arides ou sols "ingrats" de la plaine. On le voit fréquemment planté au bord ou au milieu des champs de vignes. Il n'occupe plus le devant de la scène mais continue à participer à la diversification du terroir languedocien.

De la révolution au gel de 1956 l'olivier résiste mal aux grands changements économiques, le déclin de l'oléiculture est continu.

Depuis les années 60 s'est amorcé un mouvement de renaissance de l'oléiculture. L'Hérault participe à cette relance qui prendra des formes différentes: le développement de l'oléiculture par la remise en état et l'amélioration des oliveraies et des paysages oléicoles; l'amélioration de la qualité des olives et de l'huile grâce à la recherche, aux contrôles, aux évaluations organoleptiques, à la mise en place d'Appellations Commerciales, de Labels et d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). La promotion de l'huile d'olive, de l'olive et de ses dérivés s'appuie sur le discours écologique, diététique, médical, la valorisation gastronomique et le développement touristique.

Le département de l'Hérault compte aujourd'hui trois moulins : la coopérative de Clermont-l'Hérault, le moulin de la Garrigue de Saint-André-de-Sangonis et le tout nouveau moulin du Mas de Fourques à Combailleux, ainsi qu'une coopérative oléicole à Pignan; le Groupement des Oléiculteurs de Saint-Jean-de-Fos est en train de naître; les confiseries d'olives sont nombreuses et actives sur le département. Le maintien et le développement de la qualité des produits oléicoles sont devenus des objectifs fondamentaux.



I L'OLEICULTURE DANS LE DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT AUJOURD'HUI

1 CARACTÉRISTIQUES GEOCLIMATIQUES

Méditerranéen, sur la plus grande partie du département, le climat varie de la zone littorale à la zone montagneuse, en passant par une zone intermédiaire de plaine et de coteaux peu élevés. L'altitude de la zone oléicole varie entre 10 et 300 mètres.

La pluviométrie augmente lorsqu'on se déplace de la zone littorale vers les zones montagneuses. Dans le secteur de culture de l'olivier, la moyenne annuelle des précipitations se situe aux alentours de 800 mm pour 105 jours de pluie (650 à 1000 mm). La répartition en est très irrégulière.

Les températures subissent des variations importantes, surtout au cours des mois de décembre, janvier et février. La durée moyenne d'insolation est de l'ordre de 2 740 heures par an.

Les vents les plus fréquents sont les vents du Nord, viennent ensuite par ordre de fréquence les vents du secteur Ouest, puis ceux du secteur Est, et enfin les vents du secteur Sud :

Vents secs

Mistral de direction	Nord - Nord-Ouest
Tramontane	“ Nord
Terral	Nord-Ouest
Grec	Est - Nord-Est

Vents humides

Narbonnais de direction	Ouest - Sud-Ouest
Levant	“ Est
Autan	Est- Sud-Est
Marin	Sud et Sud-Est

Vents variables

Au cours des belles journées, la brise marine se fait sentir jusqu'à vingt ou vingt cinq kilomètres de la zone littorale. La nuit souffle la brise de terre.

Les sols

L'extrême diversité des âges géologiques des terrains, induit une grande variété dans leur constitution et leurs valeurs agricoles. On rencontre l'olivier dans les types de sols suivants:

Soubergues : plateaux primaires bien exposés des versants Sud des monts Pardailhan (Région de Fagère et Cabrières)

Plateaux et éboulis calcaires exposés au midi de la région de Saint-Chinian à l'Ouest, et des Matelles-Castries à l'Est.

Garrigues : sols calcaires fissurés, particulièrement favorables à l'olivier.

Alluvions caillouteux et calcaire marneux de la vallée de l'Hérault.

Plaine viticole : Sols de miocène et pliocène aux riches alluvions

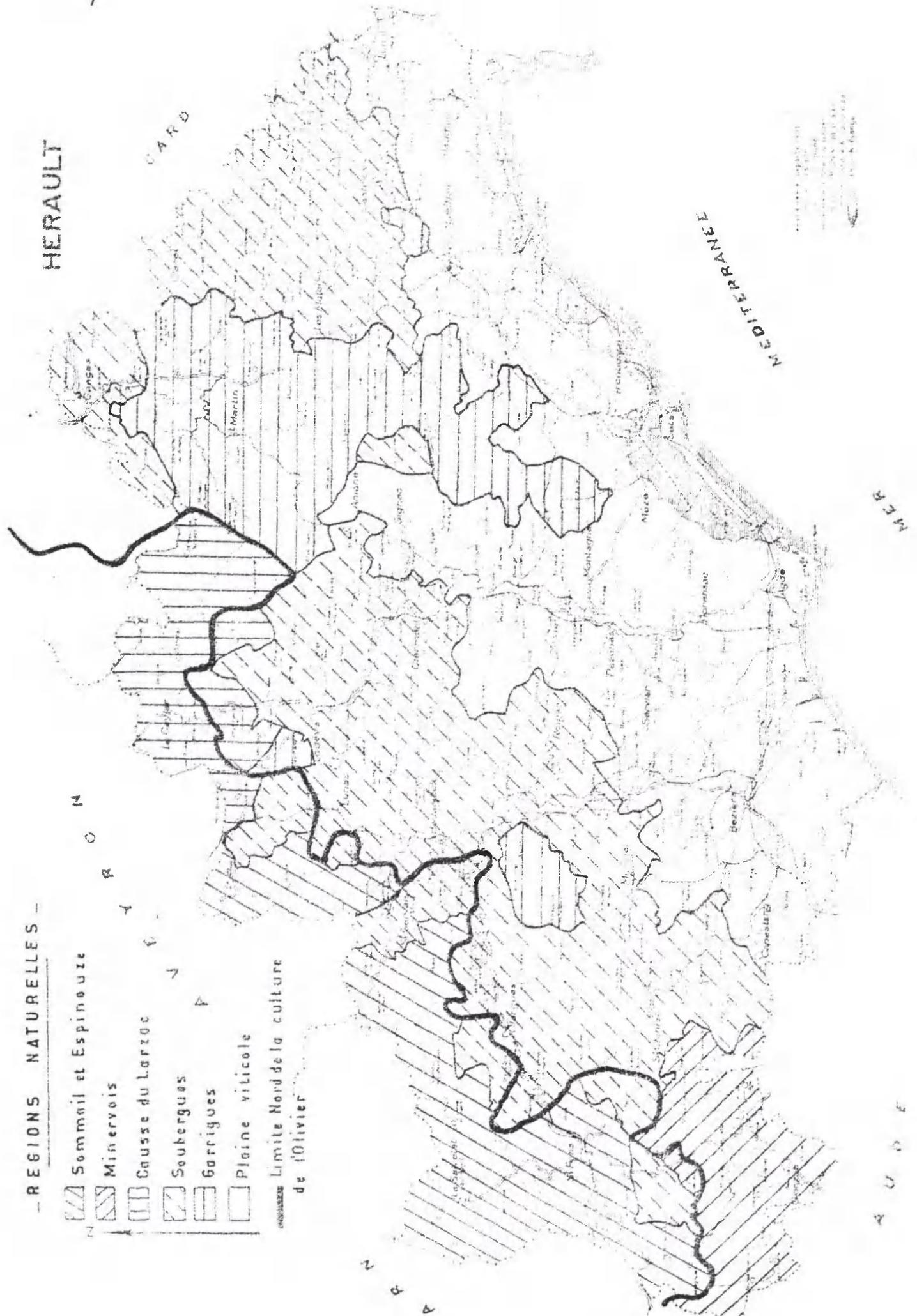
Minervoises : sols argileux calcaires, assez pauvres en chaux.

HERAULT

REGIONS NATURELLES

-  Sommail et Espinouze
-  Minervois
-  Causse du Larzac
-  Soubergues
-  Garrigues
-  Plaine viticole

----- Limite Nord de la culture de l'olivier



A O D E

M E R

MEDITERRANEE

GARD

Échelle 1:500,000
 0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95 100
 Kilomètres

II SITUATION DU VERGER OLÉICOLE ET ÉVOLUTION

En dehors des Causses du Larzac, du plateau du Sommail et de l'Espinouse la zone oléicole s'étend sur l'ensemble du département. En effet deux tiers des communes ont des oliviers sur leur territoire, soit 226 sur un total de 342.

Avant la seconde guerre mondiale on décomptait environ 640 000 oliviers sur le département, depuis le gel de 1956 ce chiffre a très nettement diminué, on compte aujourd'hui, répartis sur 5 352 parcelles, 193 438 oliviers.

"Il existait autrefois deux moulins à huile près du cours d'eau Le Rhonel, aux dernières maisons du village, mais avant 1914. Le moulin de Fonteral et celui de François Mas, ils fonctionnaient deux ou trois mois dans l'année. Après leur fermeture, les productions apportèrent alors la récolte à Saint Chinian, les olives gaulées remplissaient les comportes transportées à l'huilerie sur des charrettes attelées de chevaux. Une année de grand froid, les routes étaient gelées les chevaux ont glissé, la charrette s'était renversée et les olives par terre! L'attelage accompagné du charretier couchaient sur place à Saint Chinian dans une auberge et ils ramenaient après l'huile de leur cueillette.

Après les gelées de 1956 des morceaux de racines sont restées dans le sol et après des saisons pluvieuses, cinq ou six ans après les oliviers sont sortis du sol. Aujourd'hui des hectares de terrains d'oliviers sont envahis par les buissons, les moutons vont y brouter l'herbe. Aujourd'hui à Cazoul les Beziers il y a quinze hectares d'oliviers en production, mais pas de commerce. tous ceux qui cultivent les oliviers sont viticulteurs. La récolte sert à la consommation personnelle. Les oliviers poussent sur les côteaues. La récolte est envoyée à Clermont l'Hérault à la coopérative; la copérative envoie quelques fois une équipe de ramasseur d'olives chez les viticulteurs qui n'ont pas le temps de ramasser leur récolte." (M H agriculteur à Cazoul les Beziers)

"En 1957 nous avons arraché des vignes sur les terres pauvres pour bénéficier de la prime à l'arrachage. A la place on a replanté des oliviers, ce qui nous a valu une prime de 5 F par arbre pendant 15 ans avec l'obligation de ne pas arracher pendant 25 ans. Les conseillers agricoles ont suivi notre travail, ils sont venus nous conseiller et nous aider. Nous avons 350 oliviers sur 5 parcelles 3 parcelles en terrain volcanique, Campredon, Causse de 'Arnet, et une sur tuf au Calvaire.

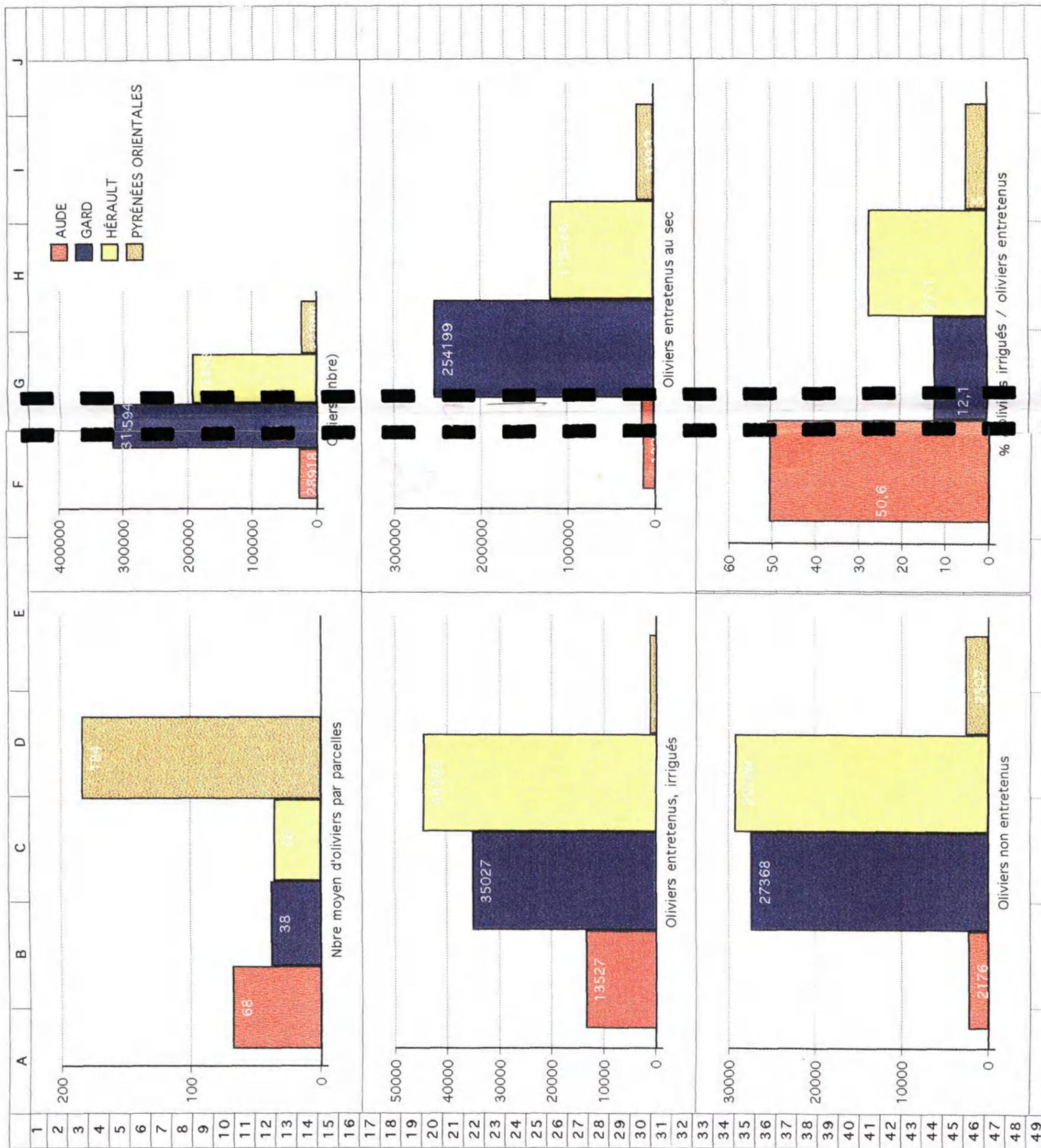
En 1990 nous avons récolté 200 tonnes d'olives, s'était une année exceptionnelle, un olivier produit en moyenne 200 kg", nous faisons surtout de la Lucques et quelques variétés anciennes.. (J J oléiculteur à Caux, 70 ans)

La répartition s'établit de la façon suivante :

29 389 ne sont pas entretenus

44 463 sont entretenus et irrigués

119 586 sont entretenus et conduits à sec (voir graphique répartition des oliviers)



COMMUNES OLÉICOLES DE L'HÉRAULT

INSEE	COMMUNES	PARCELLES (Nbre)	OLIVIERS (Nbre)	IRRIGUES	AU SEC	AUTRES
34156	MERIFONS	5	64	5	37	17
34157	MEZE	41	3 860	100	1 431	2 288
34158	MINERVE	1	22	0	21	0
34160	MONS	38	517	136	257	86
34161	MONTADY	2	1 262	0	1 260	0
34162	MONTAGNAC	38	2 922	1 968	891	25
34163	MONTARNAUD	2	352	0	280	70
34164	MONTAUD	27	1 959	0	1 229	703
34165	MONTBAZIN	7	437	0	348	82
34166	MONTBLANC	2	41	0	39	0
34169	MONTFERRIER SUR LEZ	2	137	0	102	0
34170	MONTOULIERS	5	656	30	650	0
34172	MONTPPELLIER	6	2 062	0	738	0
34173	MONTPEYROUX	30	2 725	1 223	71	71
34174	MOULES ET BAUCELS	101	190	110	2 324	190
34175	MOURZE	8	68	0	182	0
34176	MUDAISON	3	137	0	47	18
34177	MURLES	6	78	131	0	0
34178	MURVIEL LES BEZIERS	3	3 252	0	75	0
34179	MURVIEL LES MONTPPELLIER	37	375	546	2 329	340
34180	NEBIAN	21	1 222	16	312	26
34181	NEFFIES	75	244	313	464	370
34183	NISSAN LEZ ENSERUNE	14	301	0	201	29
34184	NIZAS	3	409	246	52	0
34185	NOTRE DAME DE LONDRES	8	177	180	221	0
34186	OCTON	2	1 915	0	175	0
34187	OLARGUES	31	380	1 435	160	289
34188	OLMET ET VILLECUN	25	720	104	197	54
34189	OLONZAC	31	504	0	636	53
34190	OUIPIA	4	285	0	500	0
34194	PAULHAN	5	775	0	280	0
34195	PEGAIROLLES DE BUEGES	33	4 008	389	344	9
34196	PEGAIROLLES DE L ESCALETTE	111	470	0	2 854	1 043
34197	PERET	24	623	61	410	36
34198	PEROLS	14	13	10	461	87
34199	PEZENAS	1	1 465	10	0	2
34201	PIERRERUE	27	192	138	1 180	120
34202	PIGNAN	26	3 829	13	150	3
34204	PLAISSAN	125	19	310	2 916	478
34206	POILHES	4	1 953	0	15	0
		24		0	1 929	0

COMMUNES OLÉICOLES DE L'HÉRAULT

SIDO - Département Oléicole

INSEE	COMMUNES	PARCELLES (Nbre)	OLIVIERS (Nbre)	IRRIGUES	AU SEC	AUTRES
30326	TAVEL	6	75	40	29	0
30328	THEZIERS	54	1 268	0	1 188	26
30329	THOIRAS	4	209	0	120	85
30330	TORNAC	54	1 655	140	1 207	254
30333	UCHAUD	30	1 562	149	1 357	26
30334	UZES	63	4 001	375	3 320	243
30335	VABRES	1	61	0	60	0
30337	VALLABRIX	4	124	0	120	0
30340	VALLIGUIERES	6	227	0	206	15
30341	VAUVERT	47	1 911	578	1 233	53
30342	VENEJAN	4	110	0	36	70
30344	VERGEZE	149	4 021	129	3 548	195
30346	VERS PONT DU GAP D	32	1 691	0	1 340	319
30347	VESTRIC ET CANDIAC	12	1 142	30	1 100	0
30348	VEZENOBRES	42	1 674	8	1 440	184
30349	VIC LE FESQ	17	641	0	418	206
30350	LE VIGAN	1	91	0	40	50
30351	VILLENEUVE LES AVIGNON	12	337	150	130	45
30352	VILLEVEILLE	125	9 717	125	8 088	1 379
30354	MONTAGNAC	3	64	42	19	0
34001	ABEILHAN	8	461	300	153	0
34002	ADISSAN	7	1 135	60	108	960
34003	AGDE	3	292	250	39	0
34004	AGEL	13	400	0	296	91
34006	AIGNE	8	138	0	130	0
34007	AIGUES VIVES	18	485	62	364	41
34009	ALIGNAN DU VENT	5	1 036	781	250	0
34010	ANIANE	162	6 617	593	5 474	383
34011	ARBORAS	11	123	0	112	0
34012	ARGELLIERS	1	44	43	0	0
34013	ASPIRAN	5	134	40	29	60
34014	ASSAS	16	313	8	289	0
34016	AUMELAS	9	90	33	39	9
34017	AUMES	48	574	2	510	14
34018	AUTIGNAC	7	197	0	102	88
34020	AZILLANET	11	230	0	164	55
34021	BABEAU BOULDOUX	19	743	560	164	0
34022	BAILLARGUES	9	417	253	123	32
34024	BALARUC LE VIEUX	1	93	0	92	0
34027	BEAULIEU	6	1 749	0	1 053	680

COMMUNES OLÉICOLES DE L'HÉRAULT

INSEE	COMMUNES	PARCELLES (Nbre)	OLIVIERS (Nbre)	IRRIGUES	AU SEC	AUTRES
34028	BEDARIEUX	3	89	0	76	10
34029	BELARGA	9	227	4	143	71
34030	BERLOU	15	130	0	104	11
34031	BESSAN	7	470	0	463	0
34032	BEZIERS	13	2 346	1 906	427	0
34033	BOISSERON	27	1 139	208	810	94
34036	LE BOSQ	196	7 198	1 843	4 972	187
34041	BRIGNAC	7	553	474	72	0
34042	BRISSAC	25	657	0	144	488
34043	BUZIGNARGUES	9	285	93	153	30
34044	CABREROLLES	1	26	0	25	0
34045	CABRIERES	59	534	0	448	27
34048	CAMPAGNE	8	1 172	537	627	0
34051	CANET	6	159	100	34	19
34052	CAPESTANG	17	630	126	472	15
34056	CASTELNAU DE GUERS	37	290	11	223	19
34057	CASTELNAU LE LEZ	5	95	0	90	0
34058	CASTRIES	31	2 824	183	724	1 886
34059	LA CAUNETTE	37	692	0	290	365
34060	CAUSSE DE LA SELLE	9	288	100	79	100
34061	CAUSSES ET VEYRAN	6	143	16	86	35
34062	CAUSSINJOULS	9	341	0	269	63
34063	CAUX	25	1 029	63	900	41
34067	CAZILHAC	5	114	0	97	12
34068	CAZOULS D HERAULT	1	37	0	36	0
34069	CAZOULS LES BEZIERS	33	1 618	680	638	267
34074	CESSENON SUR ORB	36	577	35	432	74
34075	CESSERAS	60	1 349	20	1 269	0
34076	CEYRAS	97	2 443	190	2 092	64
34078	CLARET	25	833	22	524	262
34079	CLERMONT L HERAULT	167	4 121	592	2 814	548
34080	COLOMBIERES SUR ORB	5	485	480	0	0
34082	COMBAILLAUX	1	4 501	4 000	0	500
34085	COULOBRES	8	494	486	0	0
34087	COURNONSEC	10	260	26	194	30
34088	COURNONTERRAL	53	932	9	831	39
34089	CREISSAN	2	77	0	75	0
34092	CRUZY	35	450	0	413	2
34093	DIO ET VALQUIERES	1	11	10	0	0
34095	FABREGUES	7	384	3	374	0

COMMUNES OLÉICOLES DE L'HÉRAULT

INSEE	COMMUNES	PARCELLES (Nbre)	OLIVIERS (Nbre)	IRRIGUES	AU SEC	AUTRES
34099	FERRIÈRES LES VERRIÈRES	7	766	0	60	719
34101	FLORENSAC	31	488	0	369	88
34102	FONTANES	1	41	0	40	0
34103	FONTES	20	472	40	412	0
34105	FOUZILHON	2	16	0	4	10
34106	FOZIERES	15	141	0	115	11
34108	FRONTIGNAN	12	510	42	431	25
34109	GABIAN	50	710	2	634	24
34110	GALARGUES	30	1 045	156	828	31
34111	GANGES	47	1 148	71	714	316
34112	GARRIGUES	20	936	0	891	25
34113	GIGEAN	26	1 051	192	507	326
34114	GIGNAC	115	3 106	416	2 319	256
34115	GORNIES	1	71	0	70	0
34116	GRABELS	4	1 266	6	1 126	130
34122	JONQUIÈRES	4	97	80	13	0
34124	LACOSTE	88	1 777	222	1 436	31
34125	LAGAMAS	22	312	0	290	0
34126	LAMALOU LES BAINS	1	36	0	35	0
34127	LANSARGUES	6	538	480	52	0
34128	LAROQUE	5	119	0	94	20
34130	LAURENS	7	223	100	116	0
34131	LAURET	9	296	0	179	108
34132	LAUROUX	27	498	0	448	23
34134	LAVERUNE	1	31	0	30	0
34135	LESPIGNAN	17	1 031	789	215	10
34136	LEZIGNAN LA CÈBE	1	13	12	0	0
34138	LIEURAN CABRIÈRES	13	354	0	331	10
34139	LIEURAN LES BEZIERS	10	68	0	53	5
34141	LA LIVINIÈRE	41	4 590	45	434	4 070
34142	LODEVE	39	818	0	760	19
34143	LOUPIAN	1	53	0	52	0
34144	LUNAS	1	76	0	75	0
34145	LUNEL	44	3 591	1 125	2 192	230
34146	LUNEL VIEL	19	407	32	356	0
34147	MAGALAS	11	528	0	467	50
34150	MARSEILLAN	2	110	10	49	49
34153	LES MATELLES	11	771	0	507	253
34154	MAUGUIO	6	1 549	1 521	22	0
34155	MAUREILHAN	4	37	0	33	0

COMMUNES OLÉICOLES DE L'HÉRAULT

INSEE	COMMUNES	PARCELLES (Nbre)	OLIVIERS (Nbre)	IRRIGUES	AU SEC	AUTRES
34207	POMEROLS	2	38	0	36	0
34208	POPIAN	22	428	0	406	0
34210	LE POUGET	16	1 005	340	649	0
34212	POUJOLS	72	1 434	139	1 012	211
34213	POUSSAN	15	308	57	207	29
34215	POUZOLS	2	162	135	25	0
34217	PRADES LE LEZ	7	303	139	147	10
34218	PRADES SUR VERNAZOBRE	6	55	0	49	0
34219	PREMIAN	5	119	0	114	0
34220	LE PUECH	50	1 356	767	523	16
34221	PUECHABON	19	1 273	0	1 154	100
34223	PUIMISSON	6	186	30	118	12
34224	PUISSALICON	4	61	0	44	13
34225	PUISSERGUIER	17	607	0	590	0
34226	QUARANTE	11	269	0	252	6
34227	RESTINCLIERES	11	395	91	212	81
34232	ROQUEBRUN	100	1 218	129	981	8
34237	ROUJAN	5	71	0	66	0
34238	ST ANDRE DE BUEGES	19	999	0	659	321
34239	ST ANDRE DE SANGONIS	49	3 391	2 256	1 059	27
34240	ST AUNES	4	192	115	50	23
34241	ST BAUZILLE DE LA SYLVE	3	60	0	57	0
34242	ST BAUZILLE DE MONTMEL	22	398	0	376	0
34243	ST BAUZILLE DE PUTOIS	27	924	0	676	221
34244	ST BRES	6	116	34	46	30
34245	ST CHINIAN	25	2 003	987	549	442
34246	ST CHRISTOL	37	1 000	222	626	115
34247	ST CLEMENT DE RIVIERE	2	118	45	70	1
34249	ST DREZERY	35	1 886	0	970	881
34251	ST ETIENNE DE GOURGAS	41	1 122	46	805	230
34254	ST FELIX DE LODEZ	30	673	14	629	0
34255	ST GELY DU FESC	3	156	0	153	0
34256	ST GENIES DES MOURGUES	26	809	348	305	130
34258	ST GENIES DE FONTEFIT	4	61	0	57	0
34259	ST GEORGES D'ORQUES	21	1 716	855	527	313
34261	ST GUILHEM LE DESERT	19	1 176	340	561	256
34262	ST GUIRAUD	50	2 244	1 739	427	28
34263	ST HILAIRE DE BEAUVOIR	17	681	294	203	167
34264	ST JEAN DE BUEGES	111	5 328	95	3 751	1 371
34265	ST JEAN DE CORNIES	5	370	0	64	301

COMMUNES OLÉICOLES DE L'HÉRAULT

INSEE	COMMUNES	PARCELLES (Nbre)	OLIVIERS (Nbre)	IRRIGUES	AU SEC	AUTRES
34332	VIAS	1	64	63	0	0
34333	MIC LA GARDIOLE	2	32	0	30	0
34334	VIEUSSAN	49	509	26	414	20
34337	VILLENEUVE LES MAGUELONE	5	269	35	15	213
34340	VILLETTELLE	32	1 058	100	906	20
34341	VILLEVEYRAC	97	2 573	1 226	1 250	0
34342	VIOLS EN LAVAL	1	71	0	70	0
34343	VIOLS LE FORT	7	208	0	201	0
48148	ST ETIENNE VALLEE FRANCAISE	1	26	0	25	0
66008	ARGELES SUR MER	5	160	4	151	0
66016	BANYULS SUR MER	12	509	223	274	0
66019	BELESTA	5	799	0	794	0
66028	CABESTANY	1	21	0	20	0
66041	CASES DE PENE	1	1 101	0	1 100	0
66046	CAUDIES DE FENOUILLEDES	3	63	0	60	0
66065	ELNE	1	31	0	0	30
66074	EUS	3	88	25	60	0
66079	FINESTRET	3	136	5	128	0
66084	FOURQUES	5	138	0	133	0
66088	ILLE SUR TET	2	57	25	10	20
66096	LATOUR DE FRANCE	4	24	0	10	10
66104	LOS MASOS	1	28	0	0	27
66107	MAURY	2	17	0	0	15
66108	MILLAS	31	3 332	316	842	2 143
66112	MONTAURIOL	7	1 099	0	1 092	0
66129	ORTAFFA	1	16	15	0	0
66133	PALAU DEL VIDRE	1	13	0	12	0
66134	PASSA	1	121	0	120	0
66136	PERPIGNAN	2	403	401	0	0
66144	POLLESTRES	1	401	400	0	0
66145	PONTEILLA	1	13	0	0	12
66148	PORT VENDRES	3	55	0	52	0
66165	RODES	5	235	0	130	100
66168	ST ANDRE	3	93	0	81	9
66185	ST MICHEL DE LLOTES	3	14	0	9	2
66190	SALSES LE CHATEAU	10	14 167	0	14 077	80
66196	SOREDE	1	39	0	0	38
66207	TERRATS	5	181	0	176	0
66217	TROUILLAS	1	17	10	6	0
83001	LES ADRETS DE L ESTEREL	15	302	56	179	52

COMMUNES OLÉICOLES DE L'HÉRAULT

INSEE	COMMUNES	PARCELLES (Nbre)	OLMIERS (Nbre)	IRRIGUES	AU SEC	AUTRES
34267	ST JEAN DE FOS	166	7 025	737	5 290	832
34268	ST JEAN DE LA BLAQUIERE	178	6 226	1 693	3 977	378
34269	ST JEAN DE MINERVOIS	9	145	0	136	0
34270	ST JEAN DE VEDAS	2	19	17	0	0
34271	ST JULIEN	2	21	0	19	0
34273	ST MARTIN DE L'ARCON	13	116	0	78	25
34276	ST MATHIEU DE TREVIERIS	14	547	0	533	0
34279	ST NAZAIRE DE LADAREZ	2	12	0	0	10
34281	ST PARGOIRE	33	926	0	883	10
34283	ST PIERRE DE LA FAGE	1	31	0	30	0
34285	ST PONS DE MAUCHIENS	20	1 489	141	677	651
34286	ST PRIVAT	52	1 594	60	1 425	57
34287	ST SATURNIN DE LUCIAN	21	652	0	631	0
34288	ST SERIES	14	456	45	352	45
34289	ST THIBERY	7	357	190	160	0
34291	ST VINCENT D OLARGUES	12	207	0	114	81
34292	SALASC	5	35	5	0	25
34294	SATURARGUES	14	512	50	370	78
34295	SAUSSAN	1	13	0	12	0
34296	SAUSSINES	8	579	114	447	10
34300	SERVIAN	13	788	59	525	191
34302	SIRAN	12	1 505	0	1 397	96
34304	SOUBES	50	763	21	501	191
34306	SOUMONT	29	816	0	536	251
34307	SUSSARGUES	19	619	0	535	65
34309	TEYRAN	23	605	42	492	48
34310	THEZAN LES BEZIERS	1	91	90	0	0
34311	TOURBES	12	764	620	102	30
34312	LA TOUR SUR ORB	5	37	0	28	4
34313	TRESSAN	1	21	0	20	0
34315	USCLAS D HERAULT	10	275	265	0	0
34316	USCLAS DU BOSQ	59	1 230	0	1 145	26
34318	VACQUIERES	2	32	0	30	0
34319	VAILHAN	22	202	48	123	9
34320	VAILHAUQUES	15	713	57	532	109
34321	VALERGUES	9	295	233	53	0
34322	VALFLAUNES	14	650	6	518	112
34327	VENDARGUES	16	416	12	365	23
34328	VENDEMIAN	2	22	0	20	0
34330	VERARGUES	3	275	230	42	0

III VARIÉTÉS CULTIVÉES

Avant 1939 le verger oléicole de l'Hérault, comme de l'ensemble du Languedoc-Roussillon, était orienté à près de 80% vers la production d'olives à huile, aujourd'hui ces proportions sont pratiquement inversées, 30% seulement des oliviers cultivés, sont des variétés essentiellement à huile.

Olives de table

La Picholine est la variété dominante de la zone oléicole. Probablement originaire de Collias (Gard), elle est la principale variété française d'olive verte, elle présente une grande souplesse d'adaptation, qui a permis son extension dans toute la zone du Languedoc-Roussillon : "Dans la région il n'y a aucune plantation d'oliviers alignés, ils sont tous plantés dans les vignes. L'olive la plus répandue à Saint Jean de Cucullus, est la Picholine aussi bien pour l'huile que pour la bouche, on trouve aussi un peu de Verdale, mais surtout du côté de Gignac et de Saint Guillem le Desert" (P. A agriculteur à St Jean de Cucullus).

Son fruit est ovoïde, allongé, nettement plus bombé d'un côté que de l'autre, avec un noyau long, mince, fusiforme, légèrement asymétrique, sa chair est ferme et savoureuse. Cette variété est rustique facile à greffer, très productive, se comportant bien en sols irrigués, mais elle est assez sensible aux basses températures et au cycloconium. Elle se récolte en vert pendant tout le mois d'octobre.

La lucques est une variété qui serait originaire de la province de Lucques en Italie. Elle est plus particulièrement implantée dans la région d'Aniane, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière."précoce, craint le gel, ne vient pas partout"(M D. oléiculteur à Saint André de Sangonis) Son fruit confit en vert, est moyen ou gros d'une forme typique allongée et fortement incurvée en croissant, légèrement côtelé et très pointu. Sa chair est abondante, à grain très fin, ferme, se détachant bien du noyau, d'une saveur remarquable, elle peut aussi se confire en noir.

C'est une variété vigoureuse, résistante au froid, exigeante, mais irrégulière dans ses productions, elle est sensible à la coulure. Sa récolte en vert, se fait courant octobre, en noir de novembre à décembre.

La verdale de l'Hérault, était comme son nom l'indique, avant 1939, la variété dominante du département et elle y était autrefois à la base de la confiserie en vert. L'arbre est assez rustique, à port érigé, au feuillage vert cendré très caractéristique (feuilles très petites et fines). Son fruit est assez gros, presque rond, tiqueté jusqu'à la maturation, avec un noyau piriforme assez gros. Elle est de manipulation délicate. Sa chair abondante et molle, adhérente au noyau manque de finesse."tient bien au gel, a un bon rendement dans l'Hérault" (M D. oléiculteur à Saint André de Sangonis) Cette variété est assez irrégulière dans ses productions, ayant tendance à l'avortement spontané du fruit, elle est peu utilisée pour la conserve en vert et les oléiculteurs procèdent peu à peu à son surgreffage.

La Sigoise originaire de la région d'Oran, est très répandue en Algérie et au Maroc. L'arbre a un développement important, à port élevé, aimant les sols riches et

irrigables, mais s'accommodant des terrains les plus divers.

Son fruit de gros calibre en Afrique du Nord, grossit beaucoup moins en France. Il est de forme ovoïde légèrement allongée, assez gros. Sa chair abondante et blanche se détache bien du noyau, mais elle est moins fine que celle de la Picholine. Son fruit se prête bien à la confiserie en vert ou en noir, elle est cependant particulièrement savoureuse dans le cas de la préparation en vert. Sa récolte en vert s'effectue début octobre, en noir de novembre à décembre.

L'Ascolana Tenera est originaire de la Province d'Ascoli Piceno, en Italie. L'arbre a une végétation abondante et luxuriante et une forme pyramidale, son fruit est très gros de forme légèrement ovale, presque sphérique. Sa chair est très abondante, fine, se détachant bien du noyau. Sa récolte en vert s'effectue de septembre à début octobre. L'arbre est productif, résistant au froid et au cycloconium.

L'Amellau : répandue dans l'Hérault, elle est présente aussi dans le Gard. Le développement de l'arbre est faible, son port est étalé, en forme de dôme. Les feuilles sont moyennes ou petites, parcheminées, vert cendré sur la face supérieure et blanc argenté sur la face inférieure. Le fruit est gros, en forme d'amygdale, à surface mamelonnée, vert jusqu'à la maturité devient ensuite marbré de rose vineux et passe enfin au noir violacé.

Sa chair est abondante, ferme, adhérente au noyau. Mure en Décembre, elle est cueillie en vert début Novembre, se confit le plus souvent en noir

Le fruit est apprécié pour la confiserie en vert en raison de sa grosseur et de sa saveur, de plus il supporte bien les traitements de conservation.

La Sévillane, est originaire de la Province de Séville (Espagne). Le développement de l'arbre est important, de forme arrondie, le feuillage est vert foncé, les feuilles minces et abondantes. Exige un sol riche, des fumures abondantes et des irrigations, ce qui limite son aire de culture. C'est la plus grosse variété d'olive connue, de forme ellipsoïde, vert clair, tournant au noir bleuâtre à maturité. Sa chair est dure, peu savoureuse, adhérente au noyau. Se récolte en vert en septembre-octobre.

Elle se prête très bien à la préparation en vert, notamment au conditionnement en bocaux, sous forme d'olives dénoyautées, farcies aux anchois, aux câpres, piments ect. D'autres variétés sont cultivées : la Leccio, la Belle d'Espagne, la Negrette, la Boutellau etc.

Olives d'huilerie

Le nombre des variétés d'huilerie est très important, les variétés à confiserie déjà citées peuvent toutes être utilisées pour la fabrication d'huile avec plus ou moins de succès, si la Picholine, la Lucques et la Verdale ont un bon rendement (20 kg d'huile pour 100 kg d'olives), la Sévillane et l'Amellau ne sont pas riches en huile. La Negrette qui est un fruit petit, donne une huile jaune clair, douce, au goût très délicat, elle est d'un très bon rendement : *"Avant quand j'apportais mais petites olives, des Negrettes au moulin, j'étais toujours un peu gênée par rapport aux autres qui amenaient des olives plus belles et plus grosses, d'autres variétés, mais le moulinier m'a rassurée, il m'a dit - Ne vous en faites pas, c'est vous qui donnez le goût à l'huile avec vos petites olives, continuez à nous en apporter! - ça m'a rassurée, maintenant j'amène plus volontiers mes olives au moulin"* (R. B. oléicultrice à Lunel, 70 ans).

La Menudau est très petite, elle a le meilleur rendement en huile, elle donne 22 l d'huile pour 100 kg d'olives, le rendement moyen étant de 15/17 litres pour 100 kg. Il existe en outre d'anciennes variétés encore cultivées, telles la Corniale, la Rougette, la Redonale, la Mourale, la Pigale et d'autres encore que les oléiculteurs désignent sous l'appellation "variétés anciennes".

"On cueille les olives noires pour l'huile, les olives qui restent sur l'olivier sont cueillies noires en décembre-janvier. Un filet fendu de 8 mètres dur 8, est passé autour de l'arbre. Les olives sont ratelées avec un peigne. Des échelles permettent d'atteindre le sommet de l'arbre. Les olives sont recueillies dans des comportes, avant de les mener à l'huilerie il faut les débarrasser des feuilles. Les olives sont versées sur un long tamis en lattes de bois, elles glissent sur le tamis et les feuilles passent à travers les fentes. Lorsqu'elles sont propres on les mène à l'huilerie de Clermont l'Hérault. Nous gardons 200 litres d'huile pour notre consommation et quelques clients qui ont l'habitude de se servir chez nous, le reste est vendu à la coopérative." (J.J oléiculteur à Caux)

Variétés d'oliviers plantées dans l'Hérault, pour régénérer les oliveraies, après le gel de 1956

Variétés de table :

Amellau, Belgentieroise, Bouteillan, Cailletier, Grossane, Lucques, Pagetoise, Picholine, Salonenque, Tanche, Verdale de l'Hérault, Cayet Roux, Sigoise, Gordal, Sevillane, Manzanilla, Ascolana, Tenera.

Variétés à huile :

Arbequina, Leccio del Corno.

VARIÉTÉS D'OLIVES DANS LE LANGUEDOC AU XVIII^e SIÈCLE
(AMOUREUX PJ, Le Traité de l'olivier. Montpellier 1784. pp 92-99)

L'olivier sauvage "oulibié sauvagié" "donne avec de petites olives, une huile excellente, estimée la plus fine et la plus légère; mais elle est en petite quantité. C'est de la petitesse de son fruit que lui est venu dans nos provinces le nom de Pétoulier, Pétoulin, oulivet."

"L'olive Picholine ou Pijouline : Cette espèce d'olive est délicate au goût; on la cultive expressément pour la confire. On la trouve presque partout en Languedoc, mais il paraît qu'on applique ce nom à différentes espèces d'olives. Du reste, le nom ne lui vient à ce qu'on croit que de Picholini, inventeur d'une manière particulière de les confire. (...) On connaît deux sortes de Picholines, l'une grosse, qui approche de l'Amellau, de la grosse Courniale, ou de la Coïasse; l'autre plus petite comme la Lucques"

"L'Olive d'Espagne : C'est la plus grosse des olives, et la plus charnue; mais elle est très amère. L'huile n'en est pas des plus agréables, ni au goût ni à l'odorat. (...) Nous en avons très peu en Languedoc, à moins qu'on y rapporte la Rénoudale ou Rénounau"

"L'arbre se dit Amellau son fruit Amellenque ou Amellaude à cause qu'il est gros, bosselé, qu'il fait des carnes, et qu'il ressemble à l'amande verte. C'est le grand olivier franc dont on est assez pourvu partout. (...) On le trouve aussi en Languedoc, à Béziers et ailleurs; on en fait grand cas aux environs de Montpellier; les terroirs de Gignac et de Poussan en produisent beaucoup. L'Amellau ou amellenque n'est que pour l'usage de la table. Nos confiseurs en fournissent de grandes quantités aux commerçants qui les font passer chez l'étranger"

"Le Cornaou, Corniaou ou Courgnale : C'est un de nos plus beaux et des meilleurs oliviers, il a un port tout particulier. (...) Le fruit a aussi une forme particulière. L'olive n'est dite la Courniale qu'à cause de sa ressemblance avec le fruit du Cornouiller, ou peut être d'un cornichon; elle est oblongue, un peu arquée ou crochue, rougeâtre, elle noircit enfin. Il se trouve de ces olives très allongées comme de petites dattes; car on en distingue de deux sortes, l'une plus longue et plus étroite, l'autre un peu plus renflée et plus charnue. Leur huile est également fine. (...) Le Courniau est très estimé en Languedoc. On le voit fort répandu dans le diocèse de Montpellier; c'est une espèce fondamentale. Cet arbre réussirait encore mieux à Montpellier s'il ne craignait extraordinairement la sécheresse."

"L'Oulivo Barralenquo : Cette sorte d'olive est assez commune dans les terroirs d'Aix et de Montpellier. Elle rend de la bonne huile."

"La Mouraou ou Mourale : L'olive est très noire, ronde, molle, portée par un court pédicule; elle noircit à bonne heure et se ride au moindre froid. (...) Nos paysans en distinguent deux espèces dont ils nomment l'une Cabrelin ou Mouraou-cornier et l'autre Mouraou-rédoun"

"La Négrette, ou Nigrale ou Négrale est une olive qui ne paraît pas beaucoup différer de la Mouraou de la Mourale, elle est très noire comme elle, mais elle n'est pas si arrondie; elle a plus la forme d'un baril; sa feuille est aussi moins large et moins obscure."

“Le Bouteillaou ou Boutiniane : Il est agréable de voir cet arbre chargé de fruit; il le porte comme certains cerisiers, par trochets ou par bouquets, d'où lui est venu le nom qu'il porte. Cette espèce paraît être plus connue en Languedoc qu'en Provence. (...) Son olive est de grosseur moyenne : on l'appelle tantôt Aubaigne tantôt Gros-Rouget. Contre l'ordinaire des olives petites, le Bouteillaou donne une huile grasse et bourrassouse.”

“Le Blancaou, Blanquet ou Blancano : son huile n'est pas du tout prisee ici. Son nom vient de ce que son olive est blanchâtre, couleur de cire; la seule peut-être qui ne devienne pas rouge ou noire entièrement. Quelques uns la nomment Pijoline bâtarde; elle tient aussi de l'Oliviere verte.”

“Le Salierne, Sayerne ou Sagerne : espèce précieuse qui donne une huile fine et des plus excellentes.(...) Elle est encore plus connue en Languedoc qu'en Provence (...) L'arbre ne grandit pas beaucoup; il est susceptible de prendre une jolie forme quand il est bien conduit. (...) Sa feuille est petite, l'olive aussi; celle-ci est noire, un peu violette, couverte d'une fleur ou vapeur comme les prunes ou les raisins noirs.”

“Le Pigale ou Pigaou : cet arbre devient par vétusté un des plus grands de nos contrées. (...) L'olive est de moyenne grosseur, oblongue, rougeâtre et devient d'un noir violet; elle est jolie, toute piquetée de points blancs et bariolée; sa chair est ferme, mais elle se ride en mûrissant quand la gelée la touche, elle est tardive. La Pigale est une excellente qualité d'olive, bonne à tout, à confire et à fournir une huile très fine. (...) C'est l'olive par excellence des Montpellois; aux environs de leur ville, comme à St George et autres lieux on cultive préférentiellement cette espèce à toute autre.”

“L'Oliviere de Montpellier est des plus communes aux environs de Montpellier, et en remontant le Languedoc jusqu'à Béziers.(...) C'est une assez grosse olive; elle a la forme d'une toupie ou d'un gland.(...) Elle donne chez les uns une bonne huile, chez les autres une huile crasseuse, bourrassouse comme dit le peuple, ce qui dépend de la terre trop nourricière.

“La Verdale ou Verdaou, ne paraît jamais bien mûre; elle reste longtemps verte, elle est piquetée avant de noircir; elle pourrit même quelque fois en mûrissant, ce qui lui a fait donner par quelques uns le nom de Pourridale, le fruit en est gros et presque rond.(...) L'arbre craint le froid et le chaud, il est sujet aux vers, il est stérile sur terrain maigre, il donne peu d'huile et de qualité inférieure (...) En Languedoc, on ne le multiplie déjà plus aujourd'hui que pour avoir des sujets propres à être entés, et parce qu'il ne forme pas un gros arbre. (...) Cette espèce est d'un bon revenu quand on destine l'olive à être confite.”

“La Lou Pebre, à cause de sa petitesse comme un grain de poivre, c'est la petite espèce de Negrette ou la Bâtarde, ne sont pas des espèces qu'on doit rechercher; leur produit est trop modique.”

“L'olive de Lucques est odorante, est longtemps verte, petite et cependant fort douce. La Lucques est une des olives destinées à confire; c'est une des espèces qu'on prépare à la manière de Picholini; ce qui fait qu'en plusieurs domaines on la possède sans croire l'avoir, parce qu'on ne la nomme que Picholine, comme plusieurs autres; elle est plus commune à Béziers qu'à Montpellier : on la trouve à Saint André, à Nîmes et Lunel. L'arbre n'est pas délicat, il est moins sensible au froid”

“La Marseillaise et la Rougette ont quelques rapports entr’elles aussi nos paysans appellent-ils la Marseillaise, Rougette bâtarde. La Marseillaise a les feuilles plus petites souvent cambrées, l’olive en est petite, nuancée de jaune, de rouge et de noir selon son degré de maturité; c’est une des meilleures qualités pour faire de bonne huile, elle est ferme, peut se conserver longtemps en tas sans s’échauffer ou se moisir.

“La Rougette a les mêmes qualités, l’arbre est plus sombre, les feuilles plus grandes; l’olive est de moyenne grosseur, ferme, fine au goût, elle donne une huile délicate et en abondance.”

L’Argentaou est une espèce plus rare, quoiqu’il donne d’assez bonne huile; son olive est longuette, noire et luisante; l’arbre est en outre agréable et clair.”

IV TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

1 La confiserie d'olives

Bien que l'on possède peu d'information sur la confiserie d'olive, antérieure au XIX^e siècle, il semblerait que ce type de préparation soit très ancien, de nombreux documents du XVIII^e siècle en font état. Parallèlement à la disparition des moulins à partir de 1850 on voit se créer et se développer les confiseries d'olives, le triangle Gignac-Aniane-Saint-Jean-de-Fos, devient un des plus grands producteurs de l'Hérault.

Les frères Picholini, au XVIII^e siècle, mirent au point en Provence, à Saint-Chamas et Miramas, une préparation semi-industrielle de confiserie d'olive, dite à la Picholine, qui eut un grand succès : Les olives sont traitées, à l'aide d'une liqueur alcaline, à base de cendre de chêne vert, de sarments d'olivier et d'eau de chaux., qui neutralise les substances amères dues aux acides organiques. Il faut procéder ensuite à un lavage à l'eau pure pour entraîner les sels formés. Les olives sont enfin immergées dans un liquide chargé de sels marins ou saumure. En Languedoc la Lucques prioritairement, l'Amellau, et la Courniale accessoirement étaient préparées à la Picholine.

Dans le canton de Gignac, à côté de la production d'huile pour la consommation locale, la confiserie d'olives prend un essor important au cours du XIX^e siècle.

Dés 1834, on note lors de la délibération du Conseil d'arrondissement de Lodève que le commerce des olives confites du canton de Gignac "donne lieu à des exportations importantes".

Selon Camille Saint-Pierre en 1865, Gignac produit : 5000 à 6000 quintaux d'olives confites, Montpeyroux : 3000 à 3500 quintaux, Aniane : 1000 quintaux et Saint Jean de Fos : 5000 à 6000 quintaux .

A partir de 1850, alors que se développe la confiserie d'olives, le nombre des moulins à huile diminue. Le triangle Gignac-Aniane-St-Jean-de-Fos devient un des plus importants producteurs d'olives confites de l'Hérault. Les deux plus importantes confiseries à St-Jean-de-Fos sont : la confiserie Delieuze Alexandre créée en 1845 et la confiserie Joullie-Depierre créée en 1875.

Vers 1890-1900 se créent des confiseries modernisées, la préparation des huiles confites subit quelques modifications, la soude caustique remplace les cendres et la chaux vive, la trémie métallique utilisée pour le calibrage des olives est remplacée par un calibre manuel, plus tard actionné par l'énergie électrique.

L'annuaire de 1920-21 de l'Hérault et des Vignobles du Midi mentionne 21 confiseries d'olives, dont 3 à Saint guilhem le Désert; 1 à Puechabon; 7 à St Jean de Fos; 6 à Gignac; 2 à Aniane

.Dans les années 30, la confiserie reste active mais n'a plus toutefois l'importance de jadis. On compte à Gignac 5 confiseries qui traitent 2000 à 2500 quintaux d'olives par an. Les olives proviennent des communes environnantes : Saint-André-de-

Sangonis, Ceyras, Saint-Guiraud, Jonquières, Saint-Félix- de Lodez, Saint-Guilhem, Nébian, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Soubès, Lodève.

En 1956 le gel entraîne la fermeture des confiseries. Seule subsistera, la confiserie Delieuze, qui importera ses olives d'Algérie puis du Maroc, en 1964 elle quittera Saint-Jean-de-Fos pour s'installer à Sète, pour des facilités d'importation.

La confiserie Galtier

"La confiserie Galtier a été créée vers 1900 par mon père Marc Galtier, A 17 ans j'ai commencé à travailler avec lui à la direction et à la comptabilité. En 1922 c'était le plein essor, puis vint la guerre et nous fûmes réquisitionnés. Après la confiserie reprend, mais l'année du gros gel, elle a dû s'arrêter.

Les olives préparées étaient les Lucques et les Verdales A Gignac ils n'avaient pas assez d'olives, aussi chaque confiseur avait un courtier, il donnait le prix et les producteurs étaient payés à la fin. Les hommes le matin partaient vers Salèle du Bosc ou Saint Jean de la Blaquière avec les chevaux et charrettes. Ils étaient nourris à midi sur place. Le soir ils rentraient avec leur chargement, les olives bien rangées dans des corbeilles en osier, tressé serré, entassées les unes sur les autres. Les producteurs du village venaient le soir après le travail de la journée apporter leurs olives.

Les olives étaient nettoyées par 5 ou 6 femmes, 3 de chaque côté d'une planche en pente, sous la verrière, pour un bon éclairage. Elles étaient calibrées à l'aide d'un appareil à trous que les ouvrières tenaient à la main, les plus petites étaient données au personnel. Après le lavage les olives vertes sont mises dans des cuves. Le lessif préparé coule dans les canalisations qui vont directement sur les olives. Le travail devait commencer impérativement le soir tard car la désamérisation dure 12 heures. Les olives sont recouvertes pendant l'opération, d'aspergières sur lesquelles reste posée une pierre de la rivière pour que les fruits restent couverts du liquide.. Le matin venu, les olives attendries passent au rinçage à grande eau. Elles sont prêtes pour la conservation, qui se fait dans des tonneaux de 50 kg, 40 kg, 20 kg, ou 10 kg, et de jolis petits tonneaux de 5 kg pour les cadeaux, là elles étaient recouvertes d'eau salée. Les préparations de confiserie s'arrêtaient en février, mais le commerce continuait toute l'année. Chaque mois le tonnelier venait pour faire les expéditions. Nous servions toute la région et même au delà, nous avions aussi une clientèle renommée à Paris, Fauchon, Boymond et Quenault nous commandaient d'importantes quantités d'olives. (Mme M.93 ans)

La qualité d'une olive de table dépendra de son aspect et de sa grosseur mais aussi de ses qualités technologiques et gustatives. Les critères de qualité retenus concernent: le pourcentage de pulpe (75% au moins) la finesse, la saveur, le craquant et la fermeté de la chair, sa facilité à se détacher du noyau, la résistance de l'olive aux préparations (manipulations et trempage dans la lessive de soude).

Dès la cueillette l'olive destinée à la confiserie, fait l'objet de soins particuliers. *"Autrefois 50% du revenu des agriculteurs venait des olives, maintenant c'est un petit complément, le ramassage à la main revient à 3,20f le kilo"* (M S. confiseur à Aniane). On ne récolte que les olives répondant aux calibres de commercialisation. Elles sont cueillies à la main, une à une, en évitant de les marquer. On choisit les

plus belles, laissant les autres pour l'huile. Elles sont déposées dans des cagettes, à arêtes arrondies et ne doivent en aucun cas être transvasées d'un récipient à un autre.

“La cueillette des olives pour la table a lieu en octobre, les olives sont cueillies vertes. Les olives pour la table sont cueillies délicatement, on les pose au fur et à mesure dans un petit seau accroché à la taille par une ceinture. On les prépare pour notre consommation personnelle et quelques clients, s'il en reste on les vend aux confiseurs qui les revendent au marché de Pézenas. En fin d'après midi lorsque la récolte est rentrée, c'est le travail de ma femme, on prépare des comportes avec 20 kg d'olives, on les fait tremper 12 heures dans une solution de lessive de soude à 35 ° ensuite les olives sont rincées 3 fois par jour pendant trois ou quatre jours. Quand elles ont perdu leur amertume elles sont salées pour la conservation. On les recouvre d'une solution à raison de 50 g de sel par litre d'eau. Elles macèrent 10 jours environ. Enfin elles sont prêtes à être mises en bocaux ou en seaux en refaisant un nouveau bain d'eau salée” (J. J. oléiculteur à Caux)

A la confiserie, elles sont calibrées et triées. Elles sont ensuite effeuillées, équetées, puis stockées avant la préparation.

Selon la destination de l'olive, confiserie en noir ou en vert, le processus de préparation diffère.

L'olive verte doit être désamérisée par solution alcaline (NaOH) rincée dans une eau de préférence riche en calcium, mise en saumure (NaCl) avec adjonction parfois de plantes aromatiques (thym, ail, fenouil, laurier...). L'opération la plus délicate étant la conservation du produit, car les olives vertes françaises se préparent sans fermentation; on peut y ajouter des produits antiseptiques autorisés, ou les conserver en chambres froides.

L'olive noire n'est pas désamérisée, son degré de maturité ne justifiant pas cette opération. Elle est plongée dans de la saumure pendant deux à quatre mois selon la variété. L'olive ainsi conservée peut être consommées pendant un an ou deux. (voir annexe : préparation des olives vertes ou noires)

Les confiseurs

On dénombre aujourd'hui 11 confiseurs privés et une coopérative de confiserie
4 à Sete : Les établissements Comolive, Delieuze, Europe Olive, L'eau à la bouche.

1 à Aniane : Les établissements Salles Frères

1 à Clapiers : La Société Ducros

1 à Frontignan : La Confiserie du Littoral

1 à Gignac : Les établissements Maury Francis

1 à Lunel: La Vinaigrerie Nîmoise

1 à Saint Jean de Fos : Les établissements Villaret Armand

1 à Saint Jean de la Blaquièrre : La Société Lucques d'or

1 coopérative de confiserie à Saint-Jean-de-la-Blaquièrre.

Les olives de variété Picholine récoltées à l'est du département sont traitées et commercialisées en majeure partie dans le Gard par des coopératives ou des confiseurs privés.

Si les tonnages d' "olive de table de pays", Picholine, Lucques et Verdale malgré leur progression constante restent encore faibles l'Hérault est cependant le premier

département français de conditionnement et de commercialisation d'olives de table, par suite de la reconversion de ses principaux confiseurs conditionneurs qui s'approvisionnent en olives d'importation.

La confiserie Salles à Aniane, achetée en 1920 à Mr Delieuze, est aujourd'hui une entreprise familiale. Elle se situe à la troisième place au niveau national. La production est commercialisée dans la plupart des chaînes de grande distribution, sur la France entière mais aussi à l'étranger, en Europe du Nord et de l'Est essentiellement.

La confiserie traite les Lucques et les Picholines de la région, elle importe d'Espagne les olives Hogiblanca, les olives Beldi arrivent du Maroc traitées en containers, par "Top Agro Export" à Marrakech. Les olives de pays sont conservées dans la saumure. Les olives vertes et noires d'importation sont confites entières, dénoyautées ou farcies. La pasteurisation se fait au coeur du récipient, à 85° pour les semi-conserves, la stérilisation à 100° pour les conserves. La conservation se fait aussi sous vide dans des barquettes en plastique.

La confiserie coopérative de Saint-Jean-de-la-Blaquière, a été fondée en 1947, elle regroupait à cette époque 90 oléiculteurs. Bien équipée, avec une capacité de stockage de 80 tonnes, elle donnait entière satisfaction à ses adhérents, soutenant et même revalorisant par son activité, l'olive Lucques pendant les années qui ont précédé le gel de 1956. Elle préparait et commercialisait une moyenne de 20 tonnes d'olives par an de variété Lucques principalement, Verdale et Amellau accessoirement. Fermée à la suite du gel de 1956, elle a recommencé à fonctionner en 1963.

Aujourd'hui la coopérative compte 275 coopérateurs venus de cinq départements : Aude, Pyrénées-Orientales, Gard et Hérault, sa production totale annuelle s'élève à 100 tonnes environ. La Lucques est confite en vert ou en noir, l'Amellau est confite en noir, la Picholine en vert.

Les olives sont lavées, calibrées, désamérisées, trempées 12 heures dans une solution de lessive de soude, rincées, elles macèrent ensuite dans l'eau salée. (voir recettes) Elles peuvent être aussi parfumées à l'anchois, au fenouil, à l'ail et au thym, ou à l'escabèche. La production est commercialisée en grande surface ou dans les petits commerces dans le bassin méditerranéen, du bassin d'Arcachon à la côte italienne et la région parisienne, une faible partie (5%) est expédiée à l'étranger.

Il existe aussi quelques petites confiseries artisanales, ainsi la confiserie Rodriguez à Lezignan-La Sèbe qui a mis au point une nouvelle technique de conservation des olives, Lucques et Picholines, dans le but de maintenir le goût du fruit et de prévenir le départ d'une fermentation lactique. Solution simple, pratique, n'entraînant pas un surcoût trop élevé du produit fini : "Au moment du conditionnement les olives installées en seaux de différentes capacités sont additionnées de la saumure de conservation. Le seau est recouvert, au moyen d'une machine appropriée d'un film thermo-soudé. On installe sur ce film une soupape, elle aussi thermo-soudée, qui assure la libération des gaz et évite ainsi toute présence d'air à l'intérieur du contenant. Le procédé a été breveté, il permet de

conserver les olives pendant un an sans en altérer les qualités gustatives, mes olives ont obtenu plusieurs prix aux concours agricoles ces dernières années”(M. Rodriguez).

Les huileries ont aussi une petite activité de confiserie: le moulin de la Garigue à Saint-André-de-Sangonis prépare les Lucques en vert , et le tout nouveau moulin du Mas-de-Forques à Combailleux, confit en vert les Lucques et les Picholines.

Les oléiculteurs préparent de manière artisanale des confiseries vendues à la propriété ou au cours des foires et des marchés. Les oléiculteurs de Saint-Jean-de-Fos préparent des Picholines vertes, entières ou cassées, parfumées au thym, à utiliser dans la préparation des ragoûts, qui sont d'une grande qualité gustative.

RECETTES DE CONFISERIE D'OLIVES

OLIVES VERTES

Méthode de la confiserie coopérative de St-Jean-de-la-Blaquière

Trempage des olives

Trempage des olives dans un lessif de soude à 1/15 pour les picholines et 1/18 pour les lucques. soit :

**1 L de soude pour 14 L d'eau pour les Picholines*

**1 L de soude pour 17 L d'eau pour les Lucques*

(soude du commerce à 36° Beaumé)

La soude ne doit pas atteindre le noyau. S'arrêter à 1/2 mm du noyau, 10 /12 heures de trempage pour les picholines, moins pour les Lucques (vérifier fréquemment par une coupe de l'olive)

Nettoyage à l'eau

Changez l'eau 3 fois par jour pendant 2 jours, puis 2 fois par jour pendant 6 jours.

Évitez le plus possible le contact des olives avec l'air

Salure

Il faut habituer l'olive au sel

-préparer une solution de sel à 30 gr par litre d'eau, y laisser tremper les olives pendant 2 jours

-augmentez cette saumure en ajoutant 20 gr de sel par litre d'eau, laisser tremper pendant 6 jours

-augmentez à nouveau la saumure de 20 gr par litre d'eau et laisser macérer les olives jusqu'à leur consommation

Évitez le contact des olives avec l'air, en plaçant sur les olives un chapeau flottant lesté.

Pour parfumer les olives, préparez une solution de 80 à 100 gr de sel par litre d'eau faites bouillir cette saumure avec des plantes aromatiques (laurier thym fenouil...) laissez refroidir complètement avant de verser sur les olives.

Conservation de la saumure

à l'abri de l'air si possible. Renouvelez la saumure en fin d'hiver, début printemps (avrll-mai)

OLIVES NOIRES

Méthode de La confiserie coopérative de St-Jean-de-la-Blaquière

Préparation au sel

Les fruits cueillis bien mûrs, sont lavés, placés dans un panier et mélangés à 10-15% de leur poids de gros sel et ensuite posés sur des madriers, de façon à laisser le jus amer s'évacuer facilement. Il faut brasser les olives tous les jours.

Cette préparation n'est valable que pour les variétés à peau fine

La désamérisation achevée placez les fruits dans des bocaux.

Piquées au sel

Même préparation que ci-dessus, en piquant la peau de chaque olive de nombreux trous, à l'aide d'un bouchon garni d'éguilles.

Préparation au sel et à la saumure

Les fruits cueillis bien mûrs, sont lavés et placés dans un baril rempli de saumure à 10% de sel. Après 3 jours de macération, les olives sont retirées, égouttées et mises en petites corbeilles, à l'abri pendant 3 ou 4 jours, en les brassant régulièrement et souvent, pour leur permettre d'acquérir de la couleur. Mettre ensuite en bocaux, en ajoutant une saumure à 4% de sel.

Préparation à la lessive alcaline

Les olives cueillies mûres sont trempées dans une solution de soude caustique ou de potassium à 1,5% pendant 5 à 6 heures, puis rincées à grande eau et exposées à l'air en corbeilles pendant 3 à 4 jours en les brassant régulièrement. Il est parfois nécessaire de renouveler l'opération pendant 2 jours.

On les conserve ensuite dans des bocaux dans une saumure à 6 ou 7 %

PRÉPARATIONS FAMILIALESOlives vertes à l'eau

Faites tremper les olives vertes dans de l'eau pure, changez l'eau quotidiennement pendant 10 à 15 jours. Les olives ayant perdu la plus grande partie de leur amertume, sont mises dans une saumure légère à 30 grammes de sel par litre, qui est renforcée peu à peu jusqu'à 50 grammes.

Les olives gardent ainsi un goût de fruit tout en restant amères.

Conserves d'olives noires recette de Gignac

Dans un fût en bois (le bois permet à l'eau de s'écouler) rangez alternativement une couche d'olives noires, une couche de sel, fermez, remuez de temps en temps le fût, trois mois après les olives peuvent être consommées. Mettez la quantité à utiliser dans de l'huile d'olive, pendant deux ou trois jours.

Les olives cassées

Cette préparation se fait avec les Verdales et les Picholines vertes.

Dénoyautez les olives à l'aide d'un dénoyauteur ou écrasez-les à l'aide d'une petite masse. Mettez les olives dans un récipient avec de l'eau. Laissez-les macérer pendant quinze jours. Lavez ensuite les olives à grande eau. Mettez les olives dans une nouvelle eau salée (70 grammes par litre d'eau) aromatisée au fenouil.

Les olives pourront être consommées dans un mois environ.

Olives séchées

Certaines variétés d'olives deviennent douces en mûrissant. Il n'est donc pas besoin de leur faire rendre leur suc pour en ôter l'amertume. Ramassées à maturité elles sont séchées au soleil, sur des claies ou dans des paniers. On les conserve ensuite dans des bouteilles, dans des jarres ou dans des paniers, dans un endroit aéré.

2 L'huilerie (voir graphique production huile d'olive 96/97)

Le nombre des installations destinées à traiter les olives d'huilerie, a très sensiblement diminué, marquant jusqu'aux années 1980, l'abandon progressif de cette production oléicole.

Une modernisation réussie : l'huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault

Avant le gel de 1956 7 huileries coopératives et 5 moulins privés trituraient la récolte du département. Toutes fermèrent l'année du gel. Seule la coopérative oléicole de Clermont-l'Hérault rouvrit ses portes l'année suivante. Équipée d'un matériel moderne depuis 1963, elle regroupa depuis 1968 toutes les anciennes coopératives et leurs aires de production, drainant ainsi toutes les olives de l'Ouest du département jusqu'à la création en 1986 du Moulin de la Garrigue à Saint-André-de-Sangonis. Le moulin se modernisa au cours des années avec plus ou moins de bonheur, entre 1959 et 1978 divers types de matériel furent utilisés le matériel Blachere, Sima et Robotel. En 1978 ils furent remplacé par l'Oléifiante, cette machine de fabrication française expérimentée à Clermont-l'Hérault ne donna pas satisfaction. Le broyage était précédé du passage des olives dans un éclateur qui ôte le noyau, afin de rendre plus commode la centrifugation. La pâte est entraînée dans une centrifugeuse qui sépare les grignons de l'eau et de l'huile.

En 1986 l'oléifiante est remplacée par une presse à chaîne continue, équipée d'un broyeur, d'un malaxeur et d'un décanteur.

Depuis 1995 l'engouement pour l'huile d'olive, oblige Clermont à s'approvisionner dans le Var et en Espagne pour contenter ses clients, la production d'olives locale étant insuffisante. Les variétés d'olives triturées aujourd'hui sont la Arbequine-Picual venue d'Espagne et les olives de pays : Picholine, Lucques, Verdale, Clermontaise et Olivière. Cependant la coopérative privilégie la production

régionale, les au détriment Les huiles obtenues à partir d'olives espagnoles, sont souvent même passées sous silence alors que les huiles dites de terroir ou de variété, sont largement médiatisées dans les dépliants publicitaires ou promotionnels.



L'HUILE D'OLIVES extraite dans notre moulin suivant des procédés les plus performants et les plus naturels.

En outre, vous trouverez tous les produits de qualité supérieure qui se fabriquent dans la région, à savoir :

- Huile d'olives
- Olives de lucques, tapenades
- Miel - Propolis
- Vins
- Muscat
- Jus de fruits
- Confiserie
- Savon de toilette à l'huile d'olives - Gel douche
- Savon de Marseille
- Bois d'oliviers.

Tradition et modernité : Le moulin de la Garrigue à Saint-André-de-Sangonis

Créé en 1986, le moulin triture 80 à 100 tonnes d'olives par campagne. Les apporteurs viennent principalement de l'Hérault (Saint-Jean-de-Fos, Saint-Guilhem le-Desert, Ganges, Montpellier, Sète...) mais aussi de l'Aude et du Gard. Les quantités d'olives apportées varient entre 5 kilos et 5 tonnes environ. A partir de 250 kilos d'olives le travail se fait à façon, si l'apporteur le désire, il peut ainsi obtenir l'huile de ses olives.

Les principales variétés d'olives arrivant au moulin sont la Lucques, la Verdale de l'Hérault, la Picholine, et en proportion moindre la Bouteillan, le Cailletier, l'Amelau, l'Olivière, l'Aglandau.

Le moulin est équipé d'un matériel traditionnel et depuis la campagne 97/98 d'une chaîne à système continue de marque Alpha-Laval. Les clients choisissent le système qu'ils préfèrent.

"Je veux offrir à mes clients une huile de terroir de qualité, même si ma production est limitée. Les olives apportées au moulin sont stockées au maximum deux à trois jours. Depuis un an le moulin est équipé d'une chaîne à système continu de marque Alpha-Laval. Mais j'ai conservé le matériel traditionnel, je laisse au client le choix entre les deux procédés, certains restent des inconditionnels du système traditionnel de trituration. Dans le système traditionnel, les olives sont déversées dans une trémie, pour qu'une vis sans fin les amène vers la laveuse-effeuilleuse. Un broyeur à marteau transforme ensuite les olives en une pâte qui se déverse dans le bol malaxeur chauffé au bain-marie à 20-25°C. ce qui rend la pâte plus homogène avant sa répartition sur les scourtins à l'aide d'un distributeur semi-automatique. Lorsque les scourtins sont remplis ils sont empilés sur la presse. La pression de 450-500 kg par cm² permet l'extraction du liquide. Le premier jus est amené vers un bac de décantation, l'huile monte alors à la surface d'où elle est aspirée par la centrifugeuse. Une seconde décantation et un filtrage sont effectués avant le stockage de l'huile en cuves ou en bidons. Le procédé traditionnel est lent alors que le procédé en continu permet de triturer 700 kg d'olives par heure ! Les eaux résiduaires sont récupérées par une coopérative de distillerie pour l'épandage. Les grignons sont utilisés pour l'alimentation de la chaudière du moulin, ils sont aussi transformés en terreau après mélange avec de la terre et commercialisés ainsi. L'entreprise a également une activité de confiserie d'olives et d'entretien d'espaces verts. Nous proposons au public, pour les groupes et sur réservation, des visites guidées tous les jours de la semaine sauf dimanche et lundi. A la boutique du moulin nous vendons nos huiles nos olives et quelques autres produits artisanaux de la région" (Mr Delmas oléiculteur, ancien ingénieur agronome, propriétaire du moulin de la Garrigue)

Un nouveau venu : le moulin du Mas de Fourques à Combaillaux

De 1993 à 1997 un jeune agriculteur P. Vialla, remet en état une propriété familiale de 17 hectares plantée d'oliviers. En 1997, il y fait construire un moulin, constitué par une petite centrifugeuse. Aujourd'hui, il produit de l'huile à partir de ses olives, mais envisage dans un futur proche de traiter celles d'autres oléiculteurs. Son verger est composé d'un tiers de Picholine, d'un tiers de Lucques, de Verdales

et d'autres variétés anciennes pollinisatrices. Il n'obtient pour l'instant, de ses olives qu'une seule qualité d'huile, mais envisage de produire des huiles de variétés : *"Je débute ma production, j'ai fait ma première huile cette année, j'ai du mélanger toutes les variétés d'olives que j'avais, il n'y en avait pas suffisamment, mais j'envisage dans les années qui viennent de trier les variétés et avec les olives d'autres oléiculteurs de la région produire des huiles différentes"* (P Vialla)

La Coopérative oléicole de Pignan, les Producteurs d'olive de Saint-Jean-de-Fos : des huiles de terroirs

La Coopérative oléicole de Pignan, créée en 1938, triturait les olives de ses coopérateurs jusqu'au gel de 1956; aujourd'hui son activité est limitée au ramassage des olives. Les 400 coopérateurs viennent des communes environnantes dans un rayon de 20 km environ (Montbazin, Poussan, Montarnaud, Saint Paul, Montferrier sur Lez...), la récolte de la campagne 97/98 s'est élevée à 67 tonnes. Les principales variétés d'olives sont la Rougette, la Bouteillan et la Picholine. Les olives sont triturées par l'huilerie de Clermont-l'Hérault, l'huile de variété Rougette de Pignan, a obtenu le prix des Toques, au dernier concours oléicole régional.

Cette année pour la première fois, le Groupement des 15 producteurs d'olives de Saint-Jean-de-Fos, réunis en association, produisant 50 à 100 kg d'olives chacun (Verdale, Picholine, Lucques essentiellement) ont mis leur production en commun et l'ont apporté au moulin de la Garrigue de Saint-André-de-Sangonis, afin d'obtenir une huile de terroir. Les olives proviennent en priorité de Saint-Jean-de-Fos le terroir concerné, mais pourra s'élargir aux communes limitrophes : Aniane, Puechabon, Saint-Guilhem... *"Nous voulons arriver à produire une huile de terroir qui corresponde une variété d'olive spécifique mais aussi à un terroir bien défini, et avec des qualités d'aspect et de goût bien définies, nous sommes au début de notre action, il nous faudra du temps, mais nous y arriverons"* (A. Vidal. Président de l'Association pour la sauvegarde du patrimoine de l'Hérault)

Les oléiculteurs en limite du département, apportent leurs olives aux les moulins de l'Aude ou du Gard.

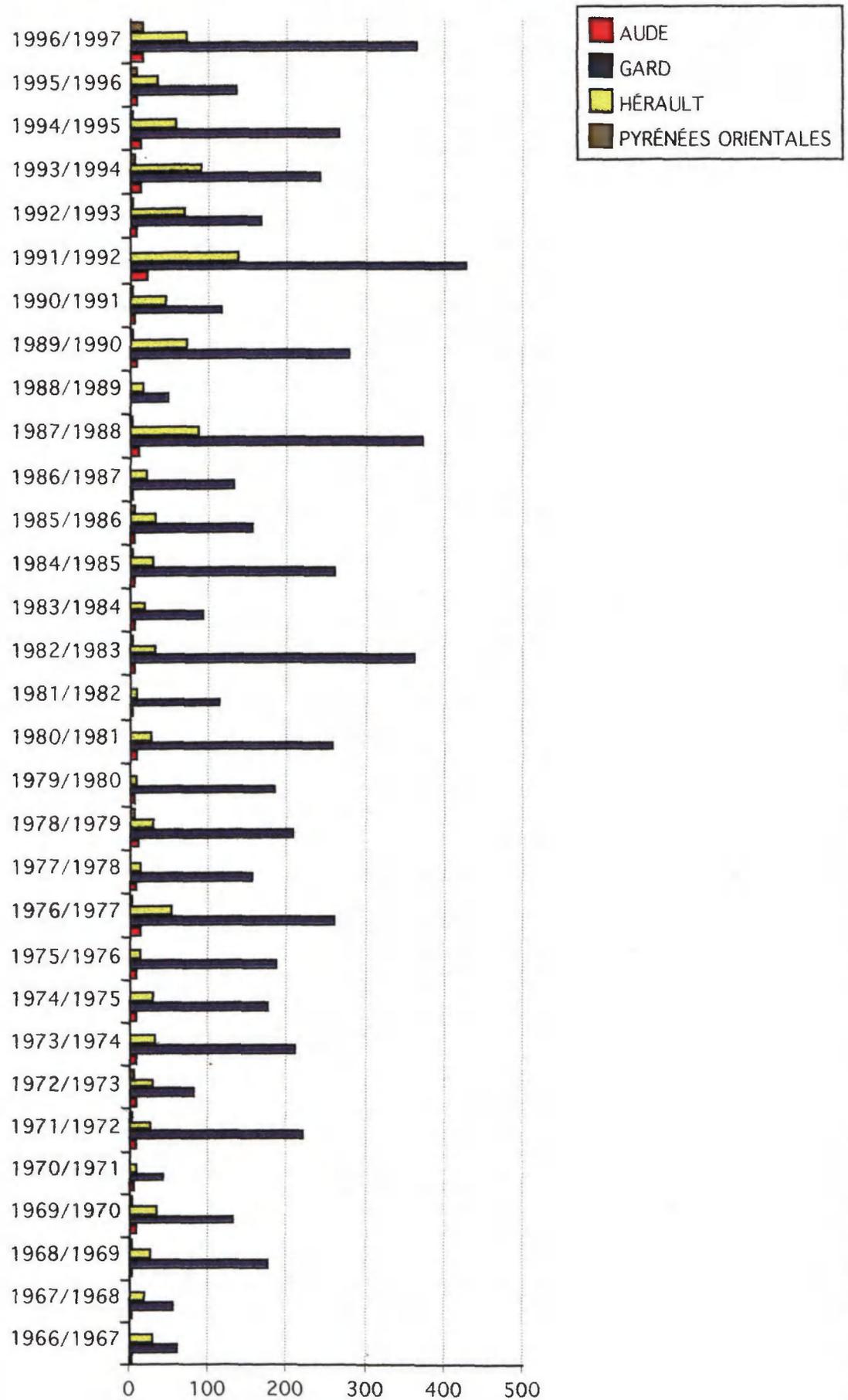
Dans le Lunellois les olives sont apportées à la Coopérative de Villevieille à Sommières dans le Gard. Cette coopérative oléicole a été créée en 1929 et porte le nom de la Coopérative oléicole de Sommières, bien qu'elle se situe sur la commune de Villevieille. A l'époque de sa création, il fallait qu'une coopérative soit rattachée à une gare, ou un port pour l'enlèvement des marchandises. Aujourd'hui l'huilerie compte 600 apporteurs, pour la campagne 96/97, 430 tonnes d'olives triturées ont donné 68000 litres d'huile. La coopérative offre à sa clientèle deux sortes d'huiles, l'huile de variété Negrette, jaune clair au goût très doux, et l'huile de Picholine à la couleur vert foncé et au goût plus soutenu.

Dans la vallée de la Buèges les olives sont apportées à la Coopérative de Clermont-L'Hérault, au Moulin de la Garrigue ou à l'huilerie artisanale J et B Soulas, à Collorgues dans le Gard. Le moulin Soulas a été créé en 1932 à partir d'un vieux moulin à Aubussargues; en 1953, Edouard Soulas aidé de ses deux fils construit un moulin moderne à Collorgues. En 1972 les fils prennent la succession de leur père, remplacent l'ancienne installation par une chaîne continue, qui sera elle-même remplacée par une autre chaîne continue plus performante en 1985. Le moulin produit une huile ardente et fruitée, les principales variétés d'olives triturées, sont la Picholine, la Verdale, la Sigoise, la Lucques et quelques anciennes variétés.

Les oléiculteurs du Minervois (Cesseras, La Vivrière, Malhiac, Olonzac..) apportent leur récolte d'olives à la Coopérative l'Oulibo de Bize Minervois dans l'Aude. La coopérative créée en 1942 a fonctionné jusqu'en 1956. L'activité a repris faiblement de 1962 à 1965, en 1970 seules les olives de table sont récoltées. Depuis 1995 le moulin modernisé, centrifugeuse en continue, fonctionne à nouveau de novembre à Janvier, environ 45 jours par an. Les olives Lucques et Picholine prédominent, d'autres variétés sont collectées : la Bouteillau et l'Aymalau et quelques variétés anciennes. Pour faire l'huile les olives noires sont "tournantes" stockées au moulin quatre jours, elles s'échauffent un peu pour donner davantage d'huile.

La majeure partie de la production d'huile d'olive est commercialisée par l'intermédiaire des Coopératives ou des moulins, ou sur les foires et les marchés mais ne dépasse pas le périmètre du département où elle se suffit pas toujours à la demande. Parfois même la quasi-totalité de l'huile obtenue est consommée par le producteur et sa famille ou vendue à la propriété dans un cercle de clients amis.

PRODUCTION (EN TONNES) D'HUILE D'OLIVE VIERGE DE 1966 À 1997 (chiffres SIDO)



II RELANCE OU REVITALISATION DE L'OLEICULTURE

Après le gel de 1956 s'est amorcé, bien que très lentement, un mouvement de renaissance de l'oléiculture. Cette relance aura trois objectifs principaux : le développement de l'oléiculture, l'amélioration de la qualité de la production oléicole et sa médiatisation.

REMISE EN ÉTAT, DÉVELOPPEMENT ET AMÉLIORATION DES OLIVERAIES ET DES PAYSAGES OLÉICOLES.

Le développement et l'amélioration de l'olivieraie se fait grâce à la recherche, à la formation, à l'information des professionnels et aux aides financières aux oléiculteurs.

Recherche

L'Institut National de Recherche Agronomique de Montpellier et l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie de Montpellier, l'INRA-ENSAM, depuis leur création il y a une cinquantaine d'années environ, ont effectué des travaux sur les mécanismes de floraison et de pollinisation. Aujourd'hui ils orientent leurs recherches sur deux thèmes : les ressources génétiques de l'olivier et l'architecture de l'arbre. Des recherches qui trouvent des applications concrètes en verger. Les Chambres d'Agriculture et les groupements d'oléiculteurs oeuvrent pour la modernisation des techniques oléicoles (récolte, soins cultureux, taille, irrigation, lutte biologique contre les parasites)

Formation et information

L'information et la formation des professionnels se fait par la distribution de documentation, des conseils et des stages de formation

Des fiches techniques et des documents pédagogiques destinés à la mise à jour et à la diffusion des connaissances sont édités et distribués par les syndicats interprofessionnels, le Comité Économique Agricole de l'Olivier (CEAO) et les Chambres d'Agricultures.

Le Centre d'Initiative pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu Rural (CIVAM) de la Région Languedoc-Roussillon avec le CEAO, l'Huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault et les Associations pour le développement et la défense de l'olivier (les Fruits oubliés; les Amis de l'olivier, l' Association pour la promotion de l'olivier en Pays nîmois), organisent des stages de formation et de perfectionnement oléicoles, de quelques jours ou plusieurs semaines. Ils s'adressent aux personnes en recherche d'emploi et aux agriculteurs. Ils proposent, une formation générale et technique concernant la taille, l'entretien, la protection phyto-sanitaire....

Réhabilitation des sites oléicoles

Le marché de l'huile d'olive de pays ne présentant pas de difficultés d'écoulement, les pouvoirs publics ont pris des mesures afin de retrouver de nouvelles superficies oléicoles dans les années à venir, soit par des nouvelles plantations, soit par des superficies restructurées.

D'importants financements sont mobilisés dans le cadre d'un programme de réhabilitation des sites oléicoles abandonnés. Ils proviennent essentiellement du Fond de Gestion de l'Espace Rural (FGER) mis en oeuvre par le décret n° 95 360, du 5 avril 1995, du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, qui a notamment pour mission : *"de soutenir, en leur apportant une contribution financière, les actions concourant à l'entretien et à la réhabilitation, d'espaces agricoles en voie d'abandon(..) d'éléments naturels du paysage rural, notamment dans un objectif de conservation de la diversité biologique et d'espaces où l'insuffisance d'entretien est susceptible de provoquer des risques naturels"*.

"L'observation des paysages environnants situés en interface village/forêt et qui se trouvent aujourd'hui en zone marginale de culture, nous montre les traces d'une oléiculture anciennement florissante, mais les traversiers sont abandonnés, les oliviers étouffés sont envahis par la garrigue. La remise en état de ces anciennes zones oléicoles devrait contribuer à une réconciliation entre leurs différents utilisateurs : agriculteurs, éleveurs, forestiers, touristes, chasseurs. Chacun aurait à son niveau un rôle à jouer dans le maintien de ces zones. Des patrimoines séculaires naturels ne peuvent être abandonnés sous prétexte d'une rentabilité insuffisante. Nous devons montrer à la postérité que ces territoires façonnés par des siècles de travail doivent être sauvés par tous les moyens. L'installation de coupures agricoles est un exemple de valorisation. La réactivation de ces espaces bénéficierait également à la vie animale et végétale qui a besoin d'une diversification des paysages où les espaces agricoles doivent rappeler la présence de l'homme dans la plaine et l'espace naturel des collines" (E Fiori ingénieur ESITPA)

L'Office National des Forêts organise des stages de débroussaillage de remise en état des murs en pierres sèches, ce qui permet d'aider certains petits agriculteurs qui n'ont souvent pas les moyens d'entretenir leurs terres : *"Cette année on a eu une équipe de jeunes qui nous ont aidé à remettre en état les murets de pierres qui s'effondraient, mon mari et moi nous sommes trop vieux maintenant pour ce travail, et c'est beaucoup trop cher lorsqu'il faut payer quelqu'un, pour ce qu'ils nous rapportent nos oliviers! Mon mari me dit que je devrais abandonner, qu'ils me donnent trop de travail, lui il préfère sa vigne, c'est vrai qu'elle est plus rentable, la coopérative nous achète toute notre cueillette pour le muscat. Mais moi je tiens à mes oliviers, c'est que je les aime mes oliviers, alors je continue à m'en occuper et à récolter mes olives"* (N B oléicultrice à Lunel)

Depuis le printemps 1996, l'État au travers de la Société Interprofessionnelle des Oléagineux (SIDO) a débloqué une enveloppe pour aider à la plantation et à la remise en état d'oliveraies. Ces aides sont de 12 000 F par hectare de superficie oléicole pour une plantation et de 6000 F pour une remise en état. Les aides sont

majorées de 50 % pour les jeunes agriculteurs. Elles sont gérées par les maîtres d'oeuvre locaux, dans le cadre d'un développement concerté de l'ensemble de la filière oléicole. Elles concernent les opérations réalisées jusqu'en 1999.

La Région Languedoc-Roussillon a décidé d'apporter un financement complémentaire à celui de la SIDO pour les années 97, 98, 99. Ceci a permis d'intégrer de nouveaux maîtres d'oeuvre qui n'avaient pu être retenus en 96, à cause de l'insuffisance des crédits et d'augmenter les superficies plantées et, ou renouvelées.

C'est ainsi qu'il est prévu de planter ou de rénover 400 ha d'oliviers en Languedoc-Roussillon d'ici 1999.

Soixante hectares d'oliviers ont été replantés ou remis en état dans la région d'Aniane et de Saint-Jean-de-Fos. Le long de l'autoroute A 75 de Lodève à Pézenas un millier d'oliviers ont été plantés, leur entretien a été confié à des agriculteurs en échange des soins qu'ils leur apportent. Près d'Olonzac les Ponts et Chaussées plantent des oliviers pour l'ornementation des bords des routes et des rond points etc. Ce qui ne fait pas l'unanimité chez les oléiculteurs : *" Je suis tout à fait opposé aux plantations d'oliviers sur les rond points, ça n'a aucun sens, ils sont souvent mal entretenus et les olives ne sont même pas toujours récoltées, il vaut mieux aider les plantations existantes, l'olivier n'est pas un arbre d'ornement, c'est le dévaloriser que le réduire à ça."* (M Lecomte Dupin Président du Syndicat des oléiculteurs de l'Hérault)



La convention oliveraie

But de la rénovation : augmenter la production d'huile d'olive.

Dépenses éligibles

Débroussaillage des parcelles

Pistes d'accès

Taille des arbres - greffes

Clôtures

Filets de récolte

Conditions d'éligibilité

Agriculteur ou propriétaires (maîtrise du foncier)

Parcelle de 1 ha minimum

40 arbres minimum à l'ha

Financements

Maximum finançable à l'ha 40.000 F

Taux maximum de financement à l'ha (selon travaux)

- Agriculteurs 80 % de la facturation (32.000 F)

- Non agriculteurs 60 % de la facturation (24.000 F)

Réalisation travaux

Ils doivent être effectués obligatoirement soit par un agriculteur soit par une entreprise spécialisée.

Obligations de l'exploitant

S'engager à travailler les oliviers pendant 10 ans.
Posséder ou avoir à disposition du matériel de traitement et s'engager à lutter de façon stricte contre la mouche de l'olive (*Bactrocera olivae*).

Versement des aides

Soit au demandeur soit sous forme de cession de créance au réalisateur des travaux sous environ deux mois.

Convention cadre renovation de l'oliveraie

Liste des pieces a fournir

Agriculteurs et propriétaires

- 1) Fiche familiale d'état civil.
- 2) Plan cadastral des parcelles à mettre en valeur. Dans la cas d'une demande de construction devra figurer l'implantation du bâtiment demandé. Plan de situation.
- 3) Extrait de la matrice cadastrale des parcelles de l'exploitation.
- 4) Copie du titre de propriété ou du bail (une attestation notariée peut en tenir lieu).
- 5) Relevé d'identité bancaire.
- 6) Statuts du GAEC ou de la Société .
- 7) Déclaration SIDO.
- 8) Bon de trituration d'olives (mouliniers).

Supplément de pièces pour les agriculteurs

- 9) Attestation d'inscription à la Caisse d'Assurance Maladie des Exploitants Agricoles faisant mention du numéro d'exploitant ainsi que le certificat de position.
- 10) Relevé parcellaire d'exploitation.

Coupures vertes contre les incendies

La réhabilitation de sites oléicoles abandonnés, constitue une source d'activité nouvelle et rémunératrice, elle permet des compléments de revenus pour les agriculteurs ou non agriculteurs et des emplois pour la réalisation des travaux. Elle contribue au maintien de la population locale, voire à son augmentation. Elle a également des effets sur l'environnement, en réduisant les espaces en friches et la multiplication de risques d'incendie. L'Hérault est signalé comme un département à risque, bien que l'importance des pluies depuis 1991, soit cause de la rareté des incendies.

La réalisation de coupures agricoles, ou plus généralement de coupures "vertes" ou coupures "stratégiques", constitue un moyen d'assurer le cloisonnement nécessaire des massifs forestiers les plus sensibles et de diminuer ainsi le nombre des très grands feux. Cette coupure verte doit être entretenue afin d'éviter la propagation du feu. La rusticité de l'olivier et son mode d'exploitation représentent un atout important dans les opérations de défense des forêts contre l'incendie. Pour M Argenson Directeur du CEAO, l'avenir de l'oléiculture passe aussi par la création de vergers d'oliviers à visées DFCI (Défense de la Forêt Contre les Incendies)

Afin d'encourager la réalisation de coupures agricoles, des aides sont apportées aux agriculteurs, aides financières pour la préparation du sol (DFCI), aides pour l'entretien des arbres (services agricoles).

Des coupures vertes en vergers d'oliviers, ont été réalisées sur les Alpilles, la Sainte Victoire, le Haut Var, elles sont en projet pour l'ensemble du Languedoc-Roussillon. Leur réalisation nécessitant la coordination de tous les partenaires : état, région, département, communes mais aussi des propriétaires qui se trouvent sur ces coupures stratégiques, ce dernier point rend la réalisation des projets très difficile.

La remise en état de parcelles d'oliviers, devrait avoir à terme des incidences importantes sur la production d'huile d'olive, qui reste très insuffisante pour répondre à la demande. Par ailleurs l'aspect paysager de la réhabilitation assure "un mieux être et un mieux vivre" à la population locale, de plus elle permet de rendre le site plus attrayant et ainsi de développer une activité touristique elle-même génératrice d'emplois.

"Nous nous intéressons particulièrement à l'olivier du fait que les parcelles oléicoles peuvent entrer dans le dispositif de prévention des incendies. L'olivier est intéressant d'abord pour la protection des villas et des abords des villages. On peut conseiller à plus d'un titre de planter des oliviers et nombre de résidents le mettent en pratique, s'assurant ainsi un paysage typique, une production d'huile allant de pair avec la nécessité de maintenir un sol propre. E effet le bon développement de l'olivier nécessite un scarifiage du sol et un maintient sans herbe pour faciliter la récolte des olives. Ce faisant le résidant applique l'instruction exigeant un nettoyage dans un rayon de 50 mètres autour de sa maison. Le maire doit de son côté veiller à ce que les abords des villages, qui comprennent très souvent des parcelles d'oliviers soient maintenues propres. Ainsi la défense statique rapprochée des villages est-elle réalisée par une action de prévention sur des bandes formant une ceinture de

protection. Cette discipline de maintien du sol propre sur des bandes continuées doit être inculquée dès le plus jeune âge, notamment en cours d'instruction civique. Les pompiers constatent cette protection statique et libérés de la contrainte de protection des village, peuvent se porter sur les coupures vertes. Théoriquement les coupures vertes bordent et encadrent les zones forestières. Cet objectif nécessite une concertation entre les collectivités et les services publics. Les coupures vertes doivent faire partie d'un dispositif de prévention P I D A F intercommunal. " (M Wild Chef du service spécial de l'oléiculture de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt)

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES OLIVES ET DE L'HUILE

Amélioration de la qualité de l'huile, au travers de la recherche , des contrôles, des évaluations organoleptiques, de la mise en place d'appellations commerciales, de labels et d'Appellations d'Origine contrôlée (AOC).

L'amélioration de la qualité de l'huile : analyses chimiques et évaluations organoleptiques

L'amélioration de la qualité de l'huile provient essentiellement de la modernisation des moulins, par l'augmentation de leur capacité de trituration journalière. A cela se sont ajoutés à partir de 1989 des programmes annuels permettant notamment une meilleure organisation de la lutte contre la mouche de l'olive. Des mesures de l'acidité et de l'indice de peroxyde sont effectués chaque année sur de nombreux échantillons d'huile.

-Contrôle de l'acidité

L'acidité ne se détecte pas directement au goût mais donne une assez bonne évaluation de la qualité globale de l'huile. La valeur limite pour la commercialisation de détail est de 2 gr d'acide oléique libre pour 100 gr d'huile. Elle augmente avec le pourcentage d'olives véreuses, avec le pourcentage d'olives trop mûres et avec l'augmentation du temps de stockage.

- Contrôle de l'indice de peroxyde

Cette valeur exprime l'état d'oxydation de l'huile. La valeur limite est de 20 milliéquivalents. Elle augmente avec le taux d'olives véreuses et une mauvaise conservation de l'huile.

L'amélioration de la qualité passe aussi par l'évaluation organoleptique

Certains défauts caractéristiques sont rédhibitoires pour la commercialisation de l'huile d'olive.

Les plus importants sont :

-le "chômé" qui est le défaut caractéristique des huiles, obtenues à partir d'olives stockées, dans de mauvaises conditions.

-le "moisi" apparaît si les olives sont stockées trop longtemps, même dans de bonnes conditions.

-le "rance" est une caractéristique des huiles mal conservées.

Il faut par ailleurs signaler, que les caractères "amer" et "piquant" ne sont pas des défauts, ils sont les manifestations de la présence dans l'huile d'agents naturels de conservation, ils s'atténuent avec le temps et ils sont nécessaires au bon équilibre gustatif des huiles fruitées.

Des grilles d'évaluation organoleptiques, sont établies par les groupements d'oléiculteurs, afin de mettre en place des critères précis, pour le classement des huiles, lors des jurys de dégustation et des concours. L'évaluation organoleptique prend en compte : l'intensité olfactive, l'harmonie olfactive, l'expression en bouche des arômes volatils, les arômes de fond, l'harmonie en bouche, l'amertume, l'ardence et l'onctuosité.

En outre afin de décrire le goût et la spécificité d'une huile, on emploie une terminologie qui s'inspire de celle appliquée aux vins, ainsi les huiles peuvent développer des arômes de vanille, de sous-bois, de chocolat, d'artichaut, d'amande, de pomme mûre, de fruit vert, de verdure, de pêche ou d'abricot etc.

"L'huile d'olive procure deux sortes de sensations : des sensations aromatiques et des sensations tactiles ou kinesthésiques. Ces derniers sont représentées par l'onctuosité, qui est directement liée aux variétés et au terroir et par l'ardence qui dépend du stade de maturité et des conditions d'extraction.

Une onctuosité élevée est commune à la plupart des huiles du Languedoc, mais elle augmente lorsqu'on s'éloigne de la côte méditerranéenne. La variété Grossane donnera une huile plus fluide, la variété Angladau une huile plus onctueuse. On recherchera l'onctuosité pour une meilleur tenue, la fluidité pour plus de discrétion.

L'ardence est d'un point de vue chimique, comparable à l'astringence dans un vin. Elle est causée par certains antioxydants naturels, qui traduisent une fraîcheur des fruits pressés et une bonne capacité de conservation. Elle se traduit par une légère sensation de picotement ou de chaleur, comme le poivre ou un piment bien dosé. C'est le caractère des huiles "primeurs".

Les sensations aromatiques peuvent être réparties par leur ordre d'apparition lors de la dégustation : au nez, c'est la partie la plus volatile; en bouche lorsqu'on estimera son onctuosité, son ardence et aussi son amertume; et en persistance aromatique.

L'importance relative de ces trois domaines aromatiques conditionnera l'utilisation de l'huile.

Les huiles à dominante volatile devront être réservées aux assaisonnement de plats froids, éventuellement de plats chauds typiquement méditerranéens: paella, ratatouille ect. Utilisés en cuisson ces aromes très volatils se disperseraient, ou seraient déformés par la chaleur et rien ne resterait au bénéfice du plat, si ce n'est l'imperturbable valeur diététique de l'huile comme matière grasse.

Les huiles plus discrètes au nez mais qui se développent plus en bouche pourront mieux servir la cuisson. Leurs arômes moins volatils supporteront plus facilement l'échauffement demandé. Ce sont les huiles les plus faciles à utiliser pour les

raisons que l'on vient de voir mais aussi car leurs arômes sont généralement plus appréciés des "non méditerranéens".

Les huiles à forte persistance aromatique sont plus difficiles à utiliser, l'arôme persistant supportera les cuissons les plus longues et les assaisonnements les plus relevés.

A chacun maintenant de détecter suivant ces différents niveaux les arômes associés dans chacune des productions typiques de nos moulins à huile, selon ces différents niveaux : artichaut, pomme, poire, cassis, feuille d'olivier, pamplemousse, fraise amande verte, sous bois, cacao, truffe, champignon de Paris et de choisir l'équilibre gustatif qui lui convient

L'huile d'olive se déguste dans des verres bleus, pour éliminer l'influence de la couleur sur le jugement organoleptique, et à 28° C pour percevoir à la fois les arômes développés à chaud et ceux développés à froid, sans les déformer."

(C Pinatel, technicien au Comité Économique de l'olivier)

Les concours

Chaque année les concours régionaux et le concours général agricole de Paris mettent en concurrence les meilleures huiles des terroirs français, ainsi oeuvrent-ils eux aussi à l'amélioration de la qualité des produits oléicoles.

Concours régionaux d'huile d'olive et produits oléicoles

Depuis 1992, dans le cadre de promotion des produits oléicoles du Languedoc-Roussillon et de l'Ardèche, le CEAO, les groupements des oléiculteurs de la région "Languedoc-Roussillon" organisent des concours régionaux. Au cours de la journée les oléiculteurs peuvent proposer leurs produits à la vente.

Le dernier Concours régional des produits oléicoles du Languedoc-Roussillon s'est déroulé le 30 mars 1998 au Mas de Saporta à Montpellier. Le jury des producteurs a décerné le premier prix au Moulin Paradis (Vézézobres) pour son huile à base de Negrette. Le deuxième prix au Moulin Soulas pour son huile de Picholine et le troisième prix à la Coopérative de Sommières pour son huile de Picholine. Le Prix des Toques et des journalistes a été attribué à la coopérative de Clermont-l'Hérault pour l'huile de variété Oliviere.

Concours général de Paris pour les produits oléicoles

En Décembre 1995 La Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF) a été pressentie par les responsables du Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'Alimentation et du Commissariat Général du Concours Général Agricole pour superviser et coordonner les actions en matière de Concours Général pour les produits oléicoles.

Outre l'intérêt qu'ils présentent pour l'amélioration de la qualité des produits, ces concours devraient permettre aux DDAF de mieux pénétrer le milieu oléicole de leur département et de prendre conscience de l'intérêt stratégique offert par l'oléiculture et l'olivier dans le maintien et le développement du tissu rural de leur département et de tout l'intérêt économique que représente une telle filière.

Des oléiculteurs de l'Hérault se distinguent lors du concours général agricole de Paris

En février 1997

Dans la catégorie huile d'olive

la Coopérative de Clermont-l'Hérault obtint 2 médailles d'argent

Dans la catégorie olives de table vertes:

La confiserie oléicole de Saint-jean-de-la-Blaquière, a obtenu une médaille d'argent pour la Lucques Royale, les établissements Salles à Aniane se sont vu attribuer une médaille d'argent pour la Lucques Princesse, Pierre Rodriguez confiseur à Lézignan-la-Cebe une médaille de bronze pour la Lucques Princesse.

En février 1998

Dans la catégorie huile d'olive :

Une médaille d'or et une médaille d'argent ont été décernées à la coopérative oléicole de Clermont-l'Hérault.

Dans la catégorie olives de table vertes:

Pierre Rodriguez à Lézignan-La-Cebe, a obtenu une médaille de bronze pour la Lucques Princesse, une médaille de bronze pour la Lucques Royale et une médaille d'argent dans la catégorie, olives diverses.

Appellations commerciales

Le règlement CEE n° 1915/87 concernant les appellations, impose des normes très strictes tenant compte du mode de fabrication, de l'acidité et du goût des huiles.

L'Huile d'olive vierge est obtenue par pression à froid ou tout autre procédé mécanique similaire. Elle bénéficie de la dénomination de "produit naturel".

On distingue :

Huile d'olive vierge extra (taux d'acidité inférieur ou égal à 1°) - de goût parfaitement irréprochable,

Huile d'olive vierge fine (taux d'acidité inférieur ou égal à 2°) - de goût parfaitement irréprochable mais de qualité moindre,

Huile d'olive vierge courante (taux d'acidité inférieur ou égal à 3,3°) - de bon goût.

Toutes les autres appellations sont des produits faisant appel à un processus chimique dans leur obtention. Ce sont :

L'huile d'olive raffinée est de l'huile obtenue à partir de l'huile d'olive vierge, que son acidité et/ou ses caractéristiques organoleptiques rendent impropre à la consommation à l'état naturel, par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modifications de la structure glycéridique initiale. C'est une huile claire, limpide, sans sédiments, de couleur jaune clair, sans odeur ou saveur spécifique.

L'huile de grignon d'olive raffinée est de l'huile obtenue à partir de "grignons d'olive " par extraction par solvants et rendue comestible par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modification de la structure glycéridique initiale. C'est une huile claire, limpide, sans sédiment, de couleur jaune à jaune-brun, sans saveur ou odeur spécifique.

L'huile d'olive est de l'huile obtenue par coupage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée.

L'huile de grignon d'olive : coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge.

Les Appellations d'Origine Contrôlées (AOC)

Plusieurs bassins oléicoles français se sont lancés dans la démarche longue et difficile de l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée

Longue et difficile de par le nombre de formalités à remplir et de critères à satisfaire : choix d'un leader dévoué disponible et compétent, création d'un syndicat, tenue de réunions de travail où sont débattus les points cruciaux : délimitation géographique, unité climatique et pédologique, choix des variétés, élaboration d'un cahier des charges maintes fois revu et corrigé...toutes ces opérations sont en relation étroites avec l'INAO.

Une fois le cahier des charges approuvé par l'INAO, le principe de reconnaissance étant acquis, il faut passer par plusieurs étapes : agrément des vergers, lancement d'enquêtes d'utilité publique dans les Mairies. Puis après la publication du décret, il faut mettre en place la logistique pour les analyses chimiques en laboratoire, la tenue de jurys de dégustation, la traçabilité et la comptabilité particulière dans les moulins et pour finir le programme de communication et de mise en valeur du produit.

Le résultat est très valorisant. L'huile d'olive AOC ou l'olive AOC se démarque immédiatement des autres pour répondre à une demande de plus en plus pressante du consommateur avisé qui tient à une garantie d'origine. Elle ouvre d'autres marchés jusqu'à alors difficiles à conquérir.

Quelques AOC ont été obtenues :

1994 AOC olives noires de Nyons et huile d'olive de Nyons

1997 AOC huile d'olive de la vallée des Baux

Des démarches en vue de l'obtention d'AOC sont en cours pour l'huile de Haute Provence et du Pays d'Aix.

Le syndicat des oléiculteurs du Gard (SOG) s'est constitué en Mai 1996. Il a pour principal objectif la reconnaissance en AOC de l'olive verte, Picholine du Gard et des huiles du Gard. Un premier dossier a été déposé en avril 1997 auprès de l'institut National des Appellations Contrôlées (INAO); La zone géographique proposée pour les AOC inclut les cantons de l'Hérault qui sont limitrophes avec le Gard.

Le Syndicat des oléiculteurs de l'Hérault crée en septembre 1986, présidé par Mr

Leconte Dupin, a entrepris à sa création des démarches pour la reconnaissance en AOC de l'huile d'olive de variété Clermontaise et Verdale produites par la Coopérative de Clermont l'Hérault et de l'olive de variété Lucques, confite en vert par la Coopérative de Saint-Jean-de-la-Blaquière. *"Le syndicat a fait des demandes en AOC pour l'huile et la Lucques confite, il y a bientôt deux ans, les producteurs ne sont pas toujours très motivés, certains y sont même opposés. Mais je ne desespère pas d'y arriver un jour."* (Lecomte Dupin, oléiculteur et Président du S O H)

Les demandes d'AOC se heurtent à de nombreuses difficultés. En effet les oléiculteurs sont le plus souvent de petits apporteurs, leur production d'huile suffisant tout juste à leur consommation personnelle, ils sont peu intéressés par l'AOC, qui leur imposerait des contraintes qu'ils jugent inutiles. En outre la dispersion du verger oléicole, associé à d'autres cultures ou cantonné sur des terres pauvres et peu accessibles, ainsi que la grande richesse variétale, sont des obstacles à la mise en place d'AOC. Mais le mouvement s'amorce sa réalisation est en bonne voie.

"La Lucques, c'est la meilleure, c'est la Rolls des olives, et je ne dis pas ça parce que c'est l'olive du pays. D'abord elle a une forme inimitable, un fin croissant d'un vert franc, ensuite sa chair est particulièrement craquante et abondante car son noyau est tout petit. Quand à son goût il est incomparable, cela tient peut être au fait que la Lucques ne se trouve que sur deux départements l'Aude et l'Hérault, elle pourrait pousser ailleurs, mais depuis toujours son terroir est ici et elle n'en a guère bougé. L'olivier qui donne ce fruit fleurit à la fin mai. A partir de la mi-septembre les olives sont cueillies méticuleusement une à une à la main, pour être mis en conserve et ensuite se retrouver sur la table pour un apéritif entre amis. Les olives cueillies de décembre à janvier servent à la fabrication de l'huile. Les vrais connaisseurs la reconnaissent, elle a le vrai goût de l'huile, elle est fruitée, épaisse et ardente, elle est un peu chère mais quelques gouttes suffisent à parfumer un plat. Cette huile comme nos olives sont notre fierté." (E Vidal oléiculteur à Aniane)

Les huiles de variété

Parallèlement à ces appellations officielles, les huileries mettent en place des appellations dites "de variétés". Ainsi l'huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault offre à sa clientèle huit sortes d'huiles de variétés : l'huile faite avec des olives importées d'Espagne, la moins prisée, en vente à partir de Janvier, appelée Arbequine-Picual et des huiles faites avec des olives de pays, en vente dès le mois d'Avril, appelées huiles de variétés : Picholine, Lucques, Verdale, Clermontaise, Olivière et de mélange variétal.

Le moulin de Villevieille à Sommières dans le Gard propose à sa clientèle une huile de variété Negrette, douce et dorée et une autre de variété Picholine, forte et de couleur verte .

L'huile primeur ou huile nouvelle

L'huile primeur ou huile nouvelle est obtenue avec les premières olives, elles sont parfois ramassées vertes; chaque huilerie met en vente pendant le mois de

décembre, une ou plusieurs huiles nouvelles, décantées ou filtrées.

HYMNNE À L'HUILE NOUVELLE

*LA "NOVELOLI! QU'ES AQUO?"
L'huile Nouvelle est arrivée!!!*

*C'est l'huile de Noël, c'est l'huile de la Fête,
C'est l'huile de la Pompe, l'huile de l'Ailloli.
Sur un croûton aillé, quelques gouttes ont suffi
Pour qu'un rai de soleil, inonde votre assiette.*

*Alors fêtons ensemble, dans notre Circulade,
L'Olive et l'Olivier, celui des Olympiades,
L'Olivier millénaire, symbole de la Paix,
Celui qui donne l'Huile, utile à la santé,
Et qui nous donne aussi l'exquise Tapenade.*

*Enfin pour terminer par une Cougourlade
Et pour vanter encore de l'huile les bienfaits,
Prenez-en chaque jour une bonne rasade,
Trinquons à l'HUILE d'OLIVE et à VOTRE SANTÉ!*

Adolphe Vidal(Président de l'association Sauvegarde du patrimoine à Gignac)

Les huiles de terroir

Le concept de "terroir", appliqué à l'origine aux vins, implique que le caractère d'un produit est fortement influencé par la parcelle dont il est issu. Le terroir, c'est à dire le sol, son exposition et le micro-climat auquel il est soumis, est un des facteurs déterminant du style d'un vin, comme de la qualité d'une huile. Ainsi peut on distinguer la Rougette de Pignan, l'huile de Saint-Jean-de-Fos etc. Le concept de terroir se met en place peu à peu.

Afin de valoriser l'huile d'olive, d'en faire un ingrédient de qualité, à haute valeur gastronomique, on emprunte au vin, aliment hautement valorisé, son échelle de valeur : AOC, primeur, terroir. Par le rapprochement des deux produits, par un effet de mimétisme ou d'imprégnation, l'huile d'olive se charge peu à peu, du prestige et de la haute valeur symbolique attribués au vin.

III MÉDIATISATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLÉICOLES

La promotion de l'huile d'olive, de l'olive et de ses dérivés, s'appuie sur le discours écologique, diététique, médical, la valorisation gastronomique et le développement touristique.

L'huile d'olive : un produit naturel

Les techniques de fabrication de l'huile d'olive font encore appel de nos jours à des principes artisanaux et traditionnels. Après la récolte on procède au broyage des olives, et l'on opère ensuite une pression à froid de la pâte qui a été obtenue. Une fois l'huile extraite des fruits, on procède à la décantation qui a pour but de séparer l'huile des margines. Quels que soient les moyens mis en oeuvre : moulins traditionnels ou technologie moderne, le but des opérations reste immuable : extraire l'huile qui est présente dans le fruit, suivant des principes purement mécaniques excluant toute opération chimique. Contrairement aux autres huiles végétales, l'huile d'olive ne subit aucune transformation chimique et surtout pas de raffinage.

C'est à ce mode de fabrication, que l'huile d'olive doit ses qualités biologiques et ses effets sur la santé. En outre elle répond bien aux aspirations du mangeur du XX^e ou du XXI^e siècle, inquiet devant l'abondance suspecte et la toxicité des aliments, et friand de produits naturels, sains...

L'huile d'olive : ses vertus diététiques et curatives

De toutes les graisses alimentaires, l'huile d'olive est la plus riche en acides gras mono-insaturés (70%) minimum, sa teneur en vitamine E antioxydante est élevée. Elle prévient les maladies cardio-vasculaires (infarctus du myocarde surtout, augmentation du bon cholestérol, H D L, baisse du mauvais cholestérol LDL).

Elle facilite la digestion : diminue les lourdeurs d'estomac, facilite le transit intestinal, favorise les sécrétions biliaires.

Elle favorise la croissance osseuse, et consolide la densité osseuse de la colonne vertébrale. Cinq fois plus riche en vitamine E que le beurre; elle retarde le vieillissement des organes et des tissus. Elle est utilisée dans l'entretien et la beauté du corps : soins de la peau, des cheveux, des dents.

La recherche médicale:

Les vertus diététiques et curatives de l'huile d'olive sont l'objet depuis une trentaine d'années de recherches et de travaux réalisés par des médecins soutenus et aidés par la Communauté Économique Européenne.

Depuis 1969 des Congrès Internationaux sur la valeur biologique de l'huile d'olive, sont organisés chaque année dans un pays producteur d'huile d'olive, par le Conseil Oléicole International (C.O.I). Ces congrès ont notamment permis de réunir de nombreux spécialistes des graisses alimentaires, des épidémiologistes, des

biochimistes, des cardiologues et des gastro-entérologues.

A partir de 1982, c'est la Communauté Économique Européenne qui prit en charge le financement des programmes de recherche sur l'huile d'olive, poursuivant ainsi l'action qui fut commencée par le C.O.I.

Des colloques sur ce sujet se sont déroulés dans notre région :

Ainsi le 18 et 19 janvier 1996 s'est déroulé à Montpellier le colloque "Alimentation méditerranéenne, cultures et enjeux en Languedoc-Roussillon", organisé par la région Languedoc-Roussillon et l'Agence méditerranéenne de l'Environnement; la conférence "Olivier et diététique" donnée par Pierre Mutuel et le docteur Lassalvy, a eu lieu à Gignac le 10 avril 1997.

La frontière entre aliment et médicament n'est pas toujours bien nette, l'huile-soin est aussi un produit, graisse ou condiment, à haute valeur gustative.

"Depuis quelque temps on voit partout que l'huile d'olive est bonne pour la santé, j'en ai toujours mis dans la cuisine crue ou cuite, parce que tout le monde l'aime à la maison, mais je dois dire que depuis que je sais qu'elle fait tellement de bien j'en utilise encore plus" (Mme C. mère au foyer à Puisseguiér)

Huile d'olive, olives et gastronomie

La cuisine languedocienne est trop souvent peu connue et peu pratiquée. La Provence et la Catalogne en font une parente pauvre et dédaignée. Elle est cependant riche et variée. Elle sent l'huile d'olive du côté de la mer, le saindoux dans l'arrière pays. Si les viandes sont le plus souvent cuisinées avec du saindoux, l'huile est réservée aux légumes et aux poissons, elle entre aussi dans la préparations de quelques desserts : le Galetous, la croustade aux pommes, le gâteau de pommes de terre au miel.

Lorsqu'on avait peu d'huile d'olive, on la réservait aux périodes maigres de l'Avent et de Carême où les graisses animales étaient interdites. Ainsi l'Affart, le repas du soir de Noël, qui clôturait l'Avent était un repas maigre, composé d'une salade de betteraves cuites sous la cendre, assaisonnées d'huile d'olive, de vinaigre et de persillade, suivi d'un riz au lait au dessert. La morue cuisinée à l'huile d'olive, était le plat traditionnel du Vendredi Saint; jadis dans les familles aisées, elle était présentée ce jour là sous trois préparations différentes : en capucine, en cartayade et en tripade. Le pain rassis frotté d'ail, et arrosé d'un odorant filet d'huile d'olive "El pa y all" était une collation, appréciée par tous quand la faim se faisait sentir. La cérémonie de "l'aillade" achevait le rite des épousailles, cette soupe noire de poivre, faite de pain rassis frotté d'ail, arrosé d'huile d'olive et mouillé avec un bouillon, était présentée par les jeunes gens de la noce aux nouveaux époux déjà couchés.

Par le choix des variétés, le terroir, les traitements donnés aux oliviers, la fabrication de l'huile, l'oléiculteur peut obtenir des huiles aux goûts et aux arômes très différents, qui trouveront des applications spécifiques dans la cuisine.

Les daubes et les ragoûts supportent des huiles fortes, ardentes même légèrement amères. Les huiles douces sont réservées aux fruits de mer, aux salades et aux desserts. Les huiles primeurs au fruité végétal, présentent parfois une certaine amertume, ou une légère ardeur, elles peuvent être utilisées dans tous les plats chauds ou froids. *"J'aime l'huile d'olive, je n'emploie pas d'autres huiles, j'achète*

en grande surface les huiles d'olive d'Espagne, je trouve qu'elles ont plus de goût que celles de la communauté, je les utilise dans les plats cuisinés; pour les crudités, j'achète les huiles de moulin, elles sont plus chères mais j'en consomme peu et elles ont un goût plus fin" (Mme R retraitée à Montpellier)

RECETTES A L'HUILE D'OLIVE

Escargots aux herbes (à la sommiéroise)

100 escargots; 500 g d'épinards, 500 g de feuilles de blettes; une quinzaine de noix, une poignée de dés de jambon cru, un grain d'ail, de l'huile d'olive, du thym, du romarin, de la menthe, du sel et du poivre

Nettoyez bien, puis cuire les escargots dans l'eau, ajouter le thym, la menthe et le romarin. Ils sont cuits lorsqu'on peut ôter le corps des coquilles.. Dans une marmite faites chauffer l'huile d'olive, faites y revenir le jambon, l'ail et les noix hachées. Ajoutez les épinards et les blettes hachées, un peu de l'eau de cuisson des escargots, salez, poivrez et laissez cuire 3/4 d'heure. Égouttez et ajoutez les escargots, continuez la cuisson à feu vif pendant une demi-heure.

L'Aillade (variante)

12 grains d'ail, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 4 oeufs, 1/4 de litre d'huile d'olive, sel et poivre.

Mettez dans une marmite 1 litre d'eau, l'ail épluché, le vinaigre, le sel et le poivre, laissez cuire jusqu'à ce que l'ail s'écrase facilement. Séparez les jaunes d'oeufs des blancs. Faites une mayonnaise avec les jaunes. Plongez dans la soupe bouillante les blancs et remuez vivement avec une fourchette. Retirez du feu et versez la préparation sur la mayonnaise.

Morue en capucine

1 kg de morue, 1 louche d'huile d'olive, 8 ou 10 pommes de terre, des câpres au vinaigre, persillade.

Dessalez et cuisez la morue à l'eau, égouttez la et réservez-la. Faites cuire les pommes de terre sous la cendre. Servez la morue et les pommes de terre avec une sauce composée, d'huile d'olive, de persillade et de câpres.

La persillade et les câpres peuvent être remplacées par une sauce aux anchois, c'est la morue à l'anchoïade.

Morue à la languedocienne

1 kg de morue, 2 oignons, 3 grains d'ail, 3 poivrons doux, 4 tomates mûres, 1 pincée de safran, huile d'olive

Faites chauffer dans une marmite, un peu d'huile d'olive. Mettez-y les oignons

émincés à dorer, puis les poivrons et l'ail. Ajoutez les tomates coupées en dés, le safran et un peu d'eau. Laissez cuire 10 minutes à feu doux. Ajoutez alors la morue dessalée et coupée en morceaux, faites cuire une dizaine de minutes.

La brandade à l'ail

1 kg de morue, 1/4 d'huile d'olive, 1/2 litre de lait, 4 gousses d'ail. Faites tremper la morue pendant deux jours dans de l'eau sans cesse renouvelée. Faites la pocher sans la faire bouillir. Egouttez-la soigneusement. Après avoir ôté avec soin les moindres peaux, pilez-la dans un mortier, en ajoutant goutte à goutte l'huile d'olive et le lait chaud. Ajoutez-y les gousses d'ail et poivrez. Travaillez longuement pour obtenir une pâte fine.

Tapenade

150 gr d'anchois au sel, 250 gr d'olives noires dénoyautées, 50 gr de câpres au vinaigre, 1/2 gousse d'ail, un filet de jus de citron, 3 cuillères d'huile d'olive. Nettoyez les anchois à l'eau, ne gardez que les filets, séchez-les soigneusement puis mettez-les dans un mortier avec les olives noires, les câpres, l'ail et le citron. Pilez le tout et ajoutez l'huile d'olive.

L'Aïoli

3 gousses d'ail, 3 dl d'huile d'olive, un jaune d'oeuf, le jus d'un citron, un peu d'eau tiède, sel et poivre.

Mettez dans un mortier les gousses d'ail épluchées, pilez jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, ajoutez une pincée de sel, un jaune d'oeuf et versez-y l'huile à petit filet en tournant le pilon. Lorsque vous aurez versé trois ou quatre cuillères d'huile, ajoutez le jus du citron et une cuillère à bouche d'eau tiède, continuez à verser l'huile en tournant. Si la pommade est encore trop épaisse ajoutez à nouveau un peu d'eau tiède. Poivrez.

Fougasse aux olives

500 gr de farine, 15 gr de levure de boulanger, 150 gr d'olives noires, 8 filets d'anchois, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence, du sel.

Délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède. Dans un saladier mélangez la farine et 2 cuillères à café de sel. Ajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 25 cl d'eau tiède et la levure dissoute. Mélangez et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit souple et lisse. ramassez-la en boule. Couvrez d'un linge. Laissez lever 3 heures à température ambiante à l'abri des courants d'air. Préchauffez le four thermostat 9 (250°). Déposez la pâte sur le plan de travail fariné. Divisez-la en 4 pâtons, étalez-les sur 5 cm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque huilée. Avec les ciseaux, faites des entailles en biais sur chaque pain, parsemez-les d'herbes. Garnissez avec les olives dénoyautées et les anchois. Arrosez les fougasses d'un filet d'huile d'olive, faites cuire 15 mn à four chaud. Servez chaud ou froid.

Gâteau au poivre de Limoux

3 verres de farine, 1 verre de sucre, 1 verre d'huile d'olive, 3 oeufs, poivre moulu. Mettez la farine le sucre et le poivre dans une terrine. Mélangez et ajoutez l'huile et

les oeufs. Étalez la pâte sur une plaque en une couche d'un centimètre et demi environ. Mettez à cuire à four moyen. Coupez la préparation encore chaude en petits rectangles.

Gâteau de pommes de terre au miel

12 pommes de terre, 1 verre de lait, 4 oeufs, 300 gr de miel, le zeste d'un citron, une poignée de chapelure, de l'huile d'olive.

Faites une purée de pommes de terre cuites à l'eau. Ajoutez le lait tiède et les 4 oeufs. Incorporez le miel. Versez la préparation dans une casserole de terre et saupoudrez la chapelure, mêlée au zeste de citron râpé. Ajoutez un filet d'huile d'olive.

Croustade aux pommes à la Languedocienne

500 gr de farine, 1 oeuf, 1 cuillère d'huile d'olive, 5 pommes, un peu de fleur d'oranger, du sel.

Pétrissez 500 gr de farine, l'oeuf, l'huile d'olive et la fleur d'oranger, ajoutez une pincée de sel et de l'eau tiède afin d'obtenir une pâte molette, qui se détachera du saladier. Formez une boule avec la pâte, huilez largement l'intérieur d'une terrine et laissez reposer pendant trois heures. Recouvrez la table de la cuisine d'une grande nappe, poudrez-la de farine; mettez la pâte au milieu et étirez-la sur toute la surface de la table. Laissez sécher une demi-heure. Enduire d'huile et découper des cercles. Disposez en la moitié dans une tourtière, ajoutez les pommes coupées en tranches fines, recouvrez avec les cercles de pâte restante. Cuire à four chaud un quart d'heure.

Le galetous

250 gr de sarrazin, 4 oeufs, 1 petit verre d'eau de vie ou d'Armagnac, 2 cuillères d'huile d'olive, 1 bol de lait caillé, une pincée de sel fin.

Mettez dans une terrine, l'huile d'olive, l'eau de vie et le sel. Ajoutez le lait caillé. Mélangez bien le tout, puis ajoutez la farine et les oeufs. Remuez afin d'obtenir une pâte bien lisse. Faites cuire à la poêle comme des crêpes.

Aujourd'hui la gastronomie innove dans l'emploi de l'huile d'olive, on ose des associations originales comme cette glace à l'huile d'olive mise au point par un élève de l'École hôtelière de Montpellier dans le cadre du concours des "Rameaux d'or de la cuisine". Le "Mystère en chaud froid à l'huile d'olive" est une glace à l'huile d'olive à base de crème anglaise dans une tulipe croustillante, accompagnée d'un biscuit aux amandes frites à l'huile d'olive, sur un lit de crème anglaise infusée à la menthe fraîche, recouverte de sa cloche en sucre filé.

Préparation de la glace : confectionner une crème anglaise, tiédir et monter à l'huile d'olive et turbiner la glace.

Crème anglaise : infuser la menthe dans le lait et confectionner la crème anglaise.

Appareil à tulipe : mélanger le blanc d'oeuf avec le sucre glace, la farine et ajouter le beurre fondu. Laisser reposer au réfrigérateur et confectionner des tulipes à four chaud, à l'aide de moules à tarte.

Biscuit Joconde : monter les blancs d'oeufs en neige serré au sucre glace, ajouter de la poudre d'amande, de la farine et du beurre fondu. Étaler sur une plaque de 1 cm d'épaisseur. Cuire à 200°C pendant 10 minutes.

Sucre cuit : confectionner un sucre cuit à 158° C et filer le sucre sur un "cul de poule" afin d'obtenir une cloche.

Développement du tourisme, colloques, fêtes et foires

Arbre mythique, l'olivier est une espèce privilégiée dans le paysage méditerranéen. Sa remise en état et sa relance ne sont pas seulement synonymes de production économique mais aussi de beauté, d'environnement, de traditions, d'histoire ...

Le projet de route de l'olivier pour la Région Languedoc-Rousillon, sur les bases des réalisations engagées dans les Alpilles, les Baronnies et le Nyonsais, s'inscrit, par la mise en place de circuits de découvertes, dans un contexte de mise en valeur d'une culture et d'une spécificité locale qui correspond à l'activité et à l'histoire des lieux

On peut espérer que la région, bénéficie un jour des labels "Paysages de reconquête" ou "Sites remarquables du goût".

Le label "Paysage de reconquête" est accordé par un collège de labélisation placé sous la présidence du directeur de la nature et des paysages (Ministère de l'environnement), valorise la reconquête locale des paysages et la redécouverte des produits.

Le label "Sites remarquables du goût" est accordé par une commission regroupant les représentants des Ministères de la Culture, de l'Agriculture, de l'Environnement. Une centaine de sites, permanents (lieux de production) ou éphémères (fêtes, foires et marchés) ont été recensés par le Conseil National des Arts Culinaires, afin de promouvoir un tourisme culturel axé sur la dimension patrimoniale de la gastronomie.

Manifestations promotionnelles

Des manifestations promotionnelles sont organisées tout au long de l'année. Elles prennent différentes formes: elles sont à la fois des manifestations culturelles, des lieux d'information, de concours et de vente.

La Journée Européenne de l'Olivier, fut organisée à Clermont-l'Hérault le 17 avril 1996, à l'initiative du journal "Le Paysan du Midi" hebdomadaire régional, d'informations agricole et rurales, en collaboration avec les organismes professionnels et les collectivités territoriales. Elle a eu pour but de faire le point sur les aspects techniques, économiques, nutritionnels de l'olivier et de ses produits et de traiter des perspectives du développement de l'oléiculture.

Les "Rencontres Méditerranéennes" ont organisé en avril 1997 dans 20 cantons de l'Hérault : des colloques, débats, spectacles, expositions, ayant pour thème l'olivier. Cette production du Conseil général de l'Hérault et de l'Office départemental de l'action culturelle fut organisée avec l'aide : la Commission des communautés européennes, de la Direction des relations internationales, du Conseil général de l'Hérault, du Service des affaires culturelles, du journal Le Monde et de Radio France Hérault.

Des fêtes et des foires ayant pour centre d'intérêt l'olivier et ses productions, sont organisées dans différentes communes tout au long de l'année. Elles ont pour objectifs l'information des consommateurs, la valorisation et la vente des produits oléicoles. Conférences sur l'olivier et ses productions, chants et danses folkloriques, animent ces manifestations. En outre sont organisés des concours d'huiles, d'olives confites ou de tapenades.

En 1997 se sont tenues, la Fête de l'olivier de Clermont-l'Hérault en novembre et la Fête de l'huile nouvelle de Saint-Jean-de-Fos en décembre.

La confrérie des chevaliers de l'olivier du Languedoc-Roussillon est présente lors de la plupart de ses manifestations.

La Confrérie de Chevaliers de l'Olivier

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier naquit en 1963, à Nyons dans la Drôme. Son premier Président d'honneur fut Jean Giono. La Confrérie des Compagnons de l'Olivier du Pays d'Aix vit le jour en 1993. En Décembre 1992, le Conseil de l'ordre de la Confrérie, s'est réuni pour parrainer la naissance de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon, au Mas de Saporta sur les coteaux du Languedoc.

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier a pour tâche, de défendre et mieux faire connaître, les produits de haute tradition que sont l'olive et l'huile d'olive du Pays d'Oc, d'apporter tout le soutien possible au développement de l'oléiculture et au rayonnement de tout ce que représente l'olivier dans le domaine culturel.

L'Assemblée Générale de la Confrérie se tient chaque année dans un lieu différent, elle se déroula le 14 septembre 1997 à Clermont-l'Hérault pour l'ouverture de la campagne oléicole. La Confrérie participe tout au long de l'année, aux manifestations oléicoles de la région : le Concours régional des huiles d'olives du Languedoc-Roussillon au Mas de Saporta, Coteaux du Languedoc; les fêtes de l'olivier de Bize Minervois dans l'Aude, de Millas dans les Pyrénées Orientales, de Vans dans l'Ardèche et de Clermont l'Hérault..

L'Assemblée a décidé de maintenir la décision de ne pas avoir de Grand Maître permanent. En effet depuis 1993 un Grand Maître est désigné par les Majoraux pour la durée d'un Chapitre. A ce jour la Confrérie se compose de 138 chevaliers, personnes intronisées au cours d'un Chapitre, parmi elles, 23 sont ont été élevés au grade de Majoral portant alors la cape et le chapeau de velours vert. Chaque Majoral qui parraine un impétrant rédige et prononce son éloge.

La cérémonie d'intronisation des Chevaliers de l'Olivier se déroule au cours du

Chapître qui se tient dans un des bassins oléicoles de la région Languedoc-Roussillon. Au début de la cérémonie d'intronisation le Grand Maître de la Confrérie lit aux futurs chevaliers le texte du serment :

“Avec joie j’accepte de faire partie de la Confrérie des Chevaliers de l’Olivier. Je promets par mes paroles, mes écrits, mes actes, de me conduire en franc chevalier, de défendre l’olivier et toutes les vraies richesses, matérielles et spirituelles qu’il nous apporte, de pratiquer les vertus qu’il représente, d’aider dans toute la mesure de mes moyens à la maintenance et à la promotion de sa culture; d’oeuvrer pour l’huile d’olive, nourriture et lumière, et pour l’olivier, symbole de paix et de sagesse”

Après avoir écouté l’éloge que leur adresse le Grand Maître et avoir goûté l’huile nouvelle et les olives du pays, les nouveaux chevaliers sont adoubés.

La cérémonie se termine par l’hymne provençal ou occitan “Coupo Santo” (la Coupe Sainte) de Frédéric MISTRAL, repris par toute l’assistance.

COUPO SANTO

Prouvençau, veici la Coupo
Que nous vèn di Catalan :
A-de-rèng beguen en troupo
Lou vin pur de noste plant,

D’un vièi pople fièr e libre
Sian bessai la finicioun;
E, se toumbon li Felibre,
Toumbara nosto nacioun.

Per la glori dou terraire
Vautre enfin que sias cousènt,
Catalan, de liuen, o fraire,
Coununien toutis ensèn!

Refrain:

Coupa santo e versanto
Vuejo à plen bord
Vuejo abord
Lis estrambord
Ell’enavans di fort.

CONCLUSION

L'amélioration sensible de la qualité des produits oléicoles, l'activité en matière de recherche scientifique et la diffusion des connaissances acquises ont eu pour effet de voir l'huile d'olive, alliant santé et gastronomie, faire l'objet d'une attention de plus en plus grande de la part des consommateurs. L'essor de l'olivier, porteur de renouveau économique, mais aussi d'identité, et de tradition se poursuit.

“Le temps qui devient froid et la mer qui déferle
Tout me dit que l'hiver est arrivé pour moi
Et qu'il faut sans retard amassant mes olives
En offrir l'huile vierge à l'autel du Bon Dieu.”
(F Mistral, Lis Oulivado)



LES COMPAGNONS DE L'OLIVIER EN HABIT D'APPARAT

BIBLIOGRAPHIE

- ACHARD CL, L'Hérault pays de féerie, Etudes sur Pezenas et sa région, 1979.
- AMOURETTI M.-C. et COMET G., Le Livre de l'Olivier, Edisud, Aix-en-Provence, 1985.-
- AMOUREUX PJ, Le Traité de l'olivier. Montpellier 1784.
- BONNAURE A , La cuisine rustique du Languedoc, ed Morel, Limoges 1971.
- BONNET Jh, L'olivier et les produits de l'olivier, Baillière, Paris 1924.
- BONNET P. Evolution économique de l'oléiculture française, Congrès des sciences, 1936.
- BONNET Jh. et BONNET P, L'olivier, in l'Encyclopédie des Connaissances Agricoles, Hachette, Paris, 1946.
- BOTTANI D, Le guide des routes de l'olivier, Comité économique agricole de l'olivier. Edt La Manufacture. Lyon.1994.
- BOULANGER P, Mémoires du savon de Marseille, éd Equinoxe, 1994.
- BOULANGER P, Huiles blanches ou paillerines? Essai de physiologie du goût au XVIII^e siècle, Institut de recherches méditerranéennes, Université de Provence, 1983.
- “CAPITELLES ET PIERRES SÈCHES DE LA VALLÉE DE LA BUÈGES” Club histoire et archéologie, Foyer rural de la vallée de la Buèges, 1982.
- CHAPELLE, RUBY, Les olives de table , Revue de viticulture, Paris 1909.
- CHARBONNIER A, L'huile d'olive aliment santé, coeur, vaisseaux, os, digestion, édition Frison Roche, Paris, 1996.
- CHEVALIER DE LAURÈS, Mémoires pour servir à l'histoire de la ville de Gignac et de ses environs, 1770.
- CHOLVY G, Histoire du Languedoc de 1900 à nos jours, Privat, 1980.
- COLUMELLE, De re rustica, traduction L. Du Bois, L'économie rurale, 1845 (livres V et XII, dans les tomes I et II)
- COULET E, Morphologie des plaines et garrigues du Languedoc méditerranéen,

Privat 1985.

“CHRONIQUES DU LANGUEDOC”, Revue du Midi, 1878, t IV Mémoire de 1675 sur Gignac.

DAVID P, L'olivier de Saint-Benoit d'Aniane, Arts et Traditions rurales, Lacour, Nîmes 1996.

DE GRULLY, L'olivier, Coulet, Montpellier 1907

DE MAZIERE, La culture de l'olivier, Baillière, Paris, 1931 et 1934.

DURAND A, La garrigue Nord-Montpelliéraine aux XI^e et XII^e siècle d'après le cartulaire d'Aniane, Université de Paris I, Panthéon, Sorbonne, 1982.

HENRY M, Effets de l'huile d'olive sur l'organisme humain, Thèse de Pharmacie, Université de Montpellier I, 1983.

JACOTOT B, Alimentation pour la prévention des maladies cardio-vasculaires, in la Revue du Palais de la Découverte, p. 18 et 24 à 34, 1990.

JACOTOT B. et HAGEGE A, L'olive, fruit de toutes les recherches, Communauté Economique Européenne, 1991.

JURADO A., L'huile dans les remèdes populaires, in la revue Olivae, n° 33, p. 7 à 10, octobre 1990.

"L'OLIVIER DANS LE MONDE", Institut International d'Agriculture de Rome. 1939.

“LES MOULINS DE L'HÉRAULT”, Arts et Traditions rurales, Dossier n°6, Clermont-l'Hérault 1986.

“LES POTIERS DE SAINT JEAN DE FOS”, Association “Lo Picart” St Jean de Fos 1992.

LE ROY-LADURIE E, Paysans du Languedoc, PUF 1966.

LONG J, BONNET P, L'olivier à fruit de table, Ministère de l'Agriculture, Montrouge, Seine, 1951.

MARRES P, Le Lodévois, Bull Soc Languedocienne de Géographie, 1924.

MARRES P, La production et le commerce des olives de conserve dans la vallée de l'Hérault, in Bulletin de la Société languedocienne de Géographie, 2em série, 1933 p 105-116. Cote 10 000 (1933)

PAGNOL J., L'Olivier, Aubanel, 1975.

"PATRIMOINE AU PRÉSENT", Communes du bassin de la Mosson et du Coulazou Hérault, Inventaire archéologique et architectural, Pignan, 1982.

PELLETIER André, Lexique d'Antiquité Romaine, Librairie Armand Colin Paris, 1972.

RENAUD P, L'olivier de confiserie dans le département de l'Hérault, 1952.

RENAUD-ARCAÏ P, La taille de l'olivier, édit Lechevalier, Paris, 1950.

RICCIARDI-BARTOLI Félicienne, Relance de l'oléiculture, Rapport pour la Mission du Patrimoine Ethnologique, Ministère de la Culture, 1997, p157.

RUBY Jh, Recherches morphologiques et biologiques sur l'Olivier et ses variétés cultivées en France, édit Masson, Paris 1918.

SAINPIERRE C, L'industrie du département de l'Hérault, Montpellier, 1865.

SEIGNOLLE CL, Le folklore du Languedoc, GP Maisonneuve et Larose, Paris, 1969.

VARELA, G. "Rôle de l'huile d'olive dans la préparation des aliments". Rev. Franç Corp Gras; 35~5-22. (1988).

VERDIE M, La Civilisation de l'Olivier, Albin Michel, 1990

VAYSSETTES JL, Les potiers de terre de Saint Jean de Fos, Montpellier, 1987.