

Balade du patrimoine



Les oliviers et l'agriculture locale **Samedi 5 novembre 2011**

Communauté de communes du clermontais
Mas des terres rouges

Les origines de l'olivier

L'olivier, arbre du pourtour méditerranéen, a profondément imprégné la culture des peuples.

Pendant longtemps on a cru que l'olivier était né en Grèce. En effet, la légende rapporte qu'il a été introduit en Grèce après un conflit opposant Poséidon à Athéna. Celle-ci aurait planté le premier olivier sur l'acropole de la ville qui ne s'appelait pas encore Athènes. Elle veut par ce geste, séduire les habitants qui ne savent pas encore à quel dieu se vouer. Cette scène figure sur le fronton ouest du Parthénon, Athéna brandissant un rameau d'olivier.

Mais depuis plusieurs années les recherches montrent que, comme la vigne, l'olivier a été domestiqué en Asie occidentale depuis des millénaires. C'est là qu'on aurait découvert les premiers moulins à huile.

Cette culture se diffuse sur la pourtour méditerranéen et l'arbre est introduit en Italie dans la première moitié du premier millénaire avant JC et dans la fin de la deuxième moitié, dans le sud de la France.

L'utilisation de l'huile d'olive

L'huile était utilisée dans l'alimentation, en médecine ou comme cosmétique dans les soins du corps, elle entrait dans la fabrication de certains produits religieux comme la fabrication du saint chrême (huile sacrée destinée aux sacrements chrétiens) mentionnée dans la bible ou encore servait de combustible dans les lampes à huile.



Consommation de l'huile d'olive dans l'Antiquité

(Jean Pierre BRUN, conserves et huile d'olive, in les Dossiers d'archéologie n°3, Editions Faton)

« ...Les anciens distinguaient de nombreuses qualité d'huile, selon la variété d'olives dont elle était issue, le moment de la cueillette et le moment de l'extraction (...) Les huiles d'oléastres (olivier sauvage) étaient cueillies. On en tirait une huile peu abondante, plus fine et amère qui était employée

pour les préparations médicinales. Selon le moment où les olives étaient récoltées, on obtenait de l'huile d'été, de l'huile verte ou de l'huile mûre. En été, avec les olives tombées, on faisait de l'oléum acerbum dont le rendement était faible (...) En novembre, des olives encore vertes, on tirait l'oléum omphacium que l'on utilisait surtout en pharmacie, en parfumerie de préférence à l'oléum viride, l'huile verte, qui s'extrayait d'olives bigarrées, non encore totalement mûres(...) Enfin, l'huile ordinaire, l'oléum cibarium, était tirée d'olives parvenues à complète maturité, cueillies entre décembre et mars ; son rendement était optimum, mais son goût était moins apprécié et elle se vendait moins cher.

La manière dont l'huile était extraite n'avait pas moins d'importance : on appelait « la fleur » la première huile qui coulait du pressoir, c'était la plus délicate, celle qu'on employait pour les parfums et les massages à la sortie du bain. L'huile qu'on obtenait ensuite par serrage complet de la presse, était destinée à l'alimentation. L'huile issue des pressées successives nécessitées par la faible puissance des presses, ne devait pas être mélangée à l'huile de table ; on la destinait aux usages domestiques et à l'éclairage... Enfin, venait la graisse tirée des margines. Les margines sont les résidus des pressurages formés d'eau de végétation et de boues huileuses. Par décantations successives, par évaporation et par cuisson, on obtenait un liquide gras (amurca) dont les usages étaient multiples : graisse pour les essieux et les cuirs, protection des meubles et des grains, étanchéité des sols et des jarres, remèdes pour les animaux et les hommes... »

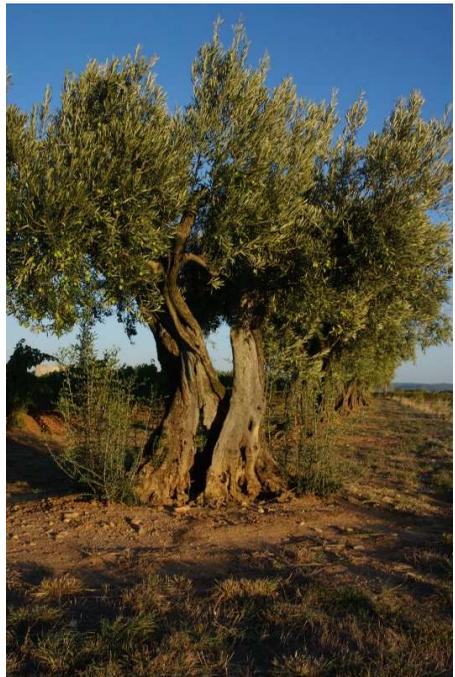
L'olivier et sa symbolique

Depuis la vénération des grecs pour cet arbre, l'olivier est chargé de symboles qui parfois perdurent jusqu'à nos jours :

La paix : La colombe porte en son bec un rameau d'olivier.

La gloire : en Grèce les couronnes remises aux vainqueurs des concours, aux Jeux Olympiques, étaient faites en branche d'olivier.

La pitié et la clémence : les villes soumises se présentaient aux vainqueurs, un rameau d'olivier à



la main afin de demander grâce et commisération, cette coutume fut observée en Italie jusqu'au 14^{ème} et 15^{ème} siècle.

La prospérité : les pièces frappées en franc portaient un rameau d'olivier, permanence peut-être de l'époque hellénistique puisqu'on trouve trace de ces rameaux sur nombre de médailles athéniennes.

La force et la résistance : Hérodote rapporte qu'après l'incendie du Parthénon qui ne laissa que des cendres, dont celle de l'olivier, on vit repousser sur sa souche en quelques heures « un rejet de deux coudées » immédiatement après que la déesse Athéna eut été implorée.

L'olivier en Languedoc

La culture de l'olivier dans le Languedoc a connu quelques péripéties jusqu'à connaître de nos jours un renouveau certain.

Dans l'Antiquité

L'olivier sauvage ou oléastre est présent depuis fort longtemps en Languedoc comme en attestent les fouilles des archéologues. Des restes d'olives sont connus dès l'âge du bronze dans l'Aude, des feux de bois d'olivier sont identifiés à Ambrussum au 1^{er} siècle avant JC.

La fabrication de l'huile daterait de l'installation des grecs. Des éléments de pressoir datant de l'âge du fer ont été découverts à Agde ou Lattes, ...

Mais l'expansion véritable se situe au début de III^{ème} siècle avant JC.

S'il est difficile d'évaluer la production des huileries inventoriées, les travaux des chercheurs permettent de préciser que la majorité d'entre elles dateraient de la fin du 1^{er} siècle et du début du 2^{ème} siècle de notre ère. Dans le clermontais, on a recensé plusieurs vestiges oléicoles : Ceyras, en bordure de l'antique voie romaine, Péret ou le Grand-Camp à Octon... Les mines exploitées à cette même époque pourraient expliquer une telle concentration dans la production des huiles.

Cependant, cela ne signifie pas que cette production était suffisante puisqu'on importait (déjà) de l'huile





Amphores crétoises

d'Andalousie. Elle arrivait par voie maritime conditionnée dans des amphores dont a retrouvé des débris à Bagnols sur Cèze par exemple. Différentes des amphores à vin, elles avaient une forme plus ventrue à paroi épaisse et aux anses fortes et arquées.

Au Moyen Âge (V-XV^{ème} siècle)

Il est difficile d'avoir une idée juste de cette culture lors du haut moyen âge, les textes étant particulièrement pauvres à ce sujet.

Par contre, à Aniane, au XI^{ème} siècle, on trouve de grandes cultures d'oliviers. Au XIII^{ème} siècle, ses habitants payent la dîme demandée, avec une part de leur récolte (1/14^{ème}). Les hivers rigoureux de 1421 et 1422 détruisent les oliviers.

Au XV^{ème} siècle, apparaissent de nouvelles techniques de production de l'huile et celle-ci devient une denrée commerciale. Les conditions économiques sont plus favorables et les oliveraies reprennent de l'ampleur en Languedoc.

Du XVI^{ème} au XVII^{ème} siècle

C'est l'apogée de la culture de l'olivier en Languedoc ! Elle connaît une grande expansion, dominant les cultures de céréales et de la vigne. On exporte vers la Suisse, l'Allemagne, l'Angleterre ! Le roi lui même exempte la dîme sur les oliviers.

L'huile d'olive est utilisée dans la fabrication des savons. Un arrêt du Conseil d'Etat du roi réglemente sa fabrication, il ne peut être fait qu'à partir d'huile d'olive !

De nombreuses savonneries pourvues de moulins à huile voient le jour à Saint-Jean-de-Fos, Gignac, Aniane, Saint-Guilhem-le-Désert.

Les huiles impropres à la consommation servent dans le textile pour assouplir des tissus de lin, rafraîchir des vêtements fripés ou pour graisser certaines fibres de textile et notamment la laine. En 1763, la Provence obtient un privilège favorisant la vente de son huile à bas prix, le Languedoc ne peut y faire face, le marché s'effrite ...

Au XVIII^{ème} siècle

La culture de la vigne et les plantations de mûriers sont encouragées par le gouvernement, l'olivier recule.

De plus, les gels consécutifs (années 1709, 1740, 1750, 1755) ou les longues sécheresses détruisent les cultures, on importe alors de l'huile d'Espagne, d'Italie... Durant l'hiver 1788-1789, dans le diocèse de Lodève, 155 715 oliviers gèlent.

L'olivier est relégué sur des sols pauvres et ingrats, il n'occupe plus le devant de la scène, mais la bordure des vignes, il reste tout de même dans le paysage languedocien.



De la Révolution à 1956

Le déclin de la culture d'olivier continue. L'huile d'olive est remplacée par l'huile de colza et d'arachide, et les lampes utilisent le pétrole...

Dès le début du XIX^{ème} siècle, la plaine languedocienne se tourne alors vers la vigne. Les moulins disparaissent mais quelques confiseries d'olives se développent à Gignac, Aniane et Saint-Jean-de-Fos avec des productions et des

exportations importantes. En 1865, Gignac produit 50 t à 60 t d'olives confites autant que Saint-Jean-de-Fos, Montpeyroux, 30 t à 35 t et Aniane 10 t.

La seconde guerre mondiale relance l'oléiculture. On manque de matières grasses, l'huile d'olive locale est à nouveau très demandée.

Dans les années 1950, les cours s'effondrent et en 1956 un gel très important détruit les récoltes. Les producteurs sont découragés, de nombreuses oliveraies sont abandonnées et les 6 moulins de l'Hérault ferment. La coopérative de Clermont seule, se verra confier la trituration des autres coopératives réduites au silence.

Aujourd'hui

Le marché est relancé. En 1966, une attribution d'aides communautaires est accordée à la production individuelle d'huile d'olive.

L'essor de l'olivier, porteur de tradition, d'identité et de renouveau économique doit poursuivre son développement dans la vallée de l'Hérault, le Languedoc Roussillon et plus largement le pourtour méditerranéen.

L'huile d'olive est dotée de vertus qui lui (re)donnent ses lettres de noblesse. Elle est à la base du régime crétois et dans la gastronomie ses variétés sont autant de crus comparables à ceux de la vigne. Bref, ses bienfaits sont attestés par le corps médical et ... elle est à la mode. De plus, la qualité des produits a été nettement améliorée par les nouvelles techniques.



La culture de l'olivier

La zone naturelle de la culture de l'olivier en France est géographiquement limitée au pourtour méditerranéen. De plus l'altitude traditionnelle acceptable ne dépasse pas 300 mètres, même si des exceptions existent et prennent en compte une exposition particulièrement ensoleillée et dépourvue de vent. L'olivier est un arbre rustique mais craint les grands froids, l'absence de luminosité et une humidité stagnante trop importante. Le vent est un facteur majeur dans sa culture, il est un allié au moment de la pollinisation, mais peut-être aussi un redoutable adversaire lors de la floraison quand un vent du nord passe sur la froidure du plateau du Larzac.



Les variétés

Avant la dernière guerre, les variétés à huile représentaient la majorité des oliviers cultivés. Aujourd'hui, la tendance s'est inversée bien que les variétés de bouche peuvent être pressées avec des rendements variables. Il existe plus de 400 variétés cultivées dans le monde.

Celles qui sont cultivées majoritairement dans la vallée de l'Hérault : La clermontaise, la lucques, l'olivière, la ménudal, la verdale de l'Hérault, la picholine, l'amellau, ... Pour éviter de faire une liste exhaustive, il vaut mieux consulter le site suivant qui opère un recensement plus complet des variétés : <http://www.pommiers.com/olive/olivier.htm>

L'arrosage

Un proverbe dit : « L'olivier aime l'eau qui passe, mais pas l'eau qui reste. » A l'opposé, il supporte bien la sécheresse, mais s'il n'a pas suffisamment d'eau, il produit peu et pas tous les ans. On considère qu'il a besoin de 200mm d'eau par an environ. C'est ce qui explique que beaucoup d'oliveraies soient aujourd'hui munies de tuyaux d'irrigation afin d'assurer un rapport constant.

Fertilisation et entretien du sol

En fonction de la nature du sol, comme dans toute production agricole, l'olivier demande des apports nutritifs complets constitués de fumure organique, composts, ou d'engrais complets. Le sol est travaillé en surface afin de ne pas blesser les racines et les herbes sont broyées et enfouies, constituant ainsi un engrais vert.



La taille

Un olivier abandonné peut végéter pendant longtemps. La taille des branches remplit alors plusieurs fonctions. Elle restaure l'arbre épuisé ou abandonné, elle limite sa hauteur et facilite ainsi la cueillette, elle aère le feuillage rendant plus rares les attaques de cochenille ou de maladies cryptogamiques, elle supprime enfin les gourmands qui épuisent l'arbre.

Cette taille s'opère après les dernières gelées, en général dans notre région au mois de mars.

Plusieurs maximes indiquent que le centre de l'arbre doit permettre à une hirondelle de le traverser sans se froisser les ailes. Parfois, il s'agit d'une colombe...

Il est à signaler que la taille n'est pas identique dans tous les pays. En effet, les oliviers péruviens atteignent régulièrement 15m de haut, rendant la cueillette plus acrobatique.



Les maladies

Elles sont hélas nombreuses. On peut citer :



La cochenille dont le miellat engendre un dépôt noir sur les feuilles et le tronc.

La mouche de l'olive pique les fruits, pond et l'asticot mange la pulpe. A l'automne les larves s'enfouissent à 10 ou 15 cm de profondeur et sont tuées dès que leur température passe en dessous de 0°C.

L'oeil de paon provoque des taches brunes circulaires sur les feuilles. etc...

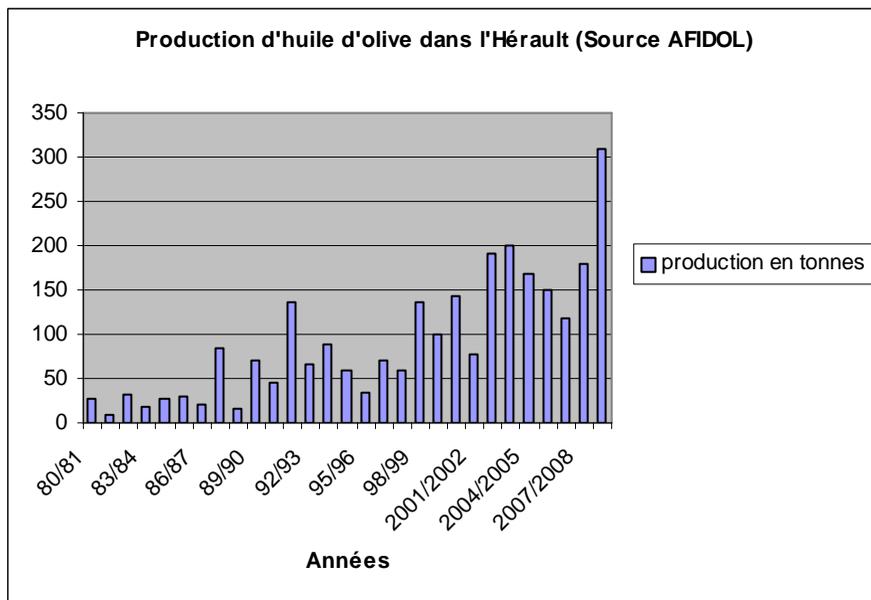
Quelques chiffres

Le déclin de l'oléiculture héraultaise est continu à partir du XVIII^{ème} siècle.

nombre de moulins		nombre d'oliviers	
1824	260 moulins	1939	1 million d'arbres
1956	12 moulins	avant le gel de 1956	644 000 arbres
		1995	149 000

Le renouveau qui apparaît nettement sur le graphique ci-dessous correspond aux nouvelles plantations : entre 1995 et 2002, 98 000 arbres sont plantés !

Néanmoins les surfaces cultivées restent faibles : en 2004, 2700 ha d'oliveraies sont cultivées (contre 102 000 ha de vigne)



La production d'huile d'olive dans le monde

En 2005, la production mondiale d'huile d'olives représente une part infime de la production d'huiles végétales comestibles du monde.

Huiles	Part de la production mondiale
Soja	32%
Palme	28%
Colza	13,5%
Tournesol	8,9%
Arachide	4,8%
coton	4,2%
Olive	3%

Les quatre premiers pays producteurs d'huile d'olive, Espagne, Italie, Grèce et Turquie, assurent 80% de la production mondiale de l'huile d'olives.

Le programme de la balade du 5 novembre 2011



Rendez-vous à 14h15 sur le parking des Vaillhès.

Monsieur Joseph Fabre, oléiculteur et maire du Puech nous guide dans ses oliveraies partagées en production d'olives de bouche (lucques, ...) et d'olives noires destinées à l'huile. Ce partage explique également la diversité des variétés et leur utilisation.

Il en profite également pour nous faire découvrir une partie du patrimoine local : des étagères dont certaines semblent remonter aux wisigoths, une ancienne mine, une partie de la voie romaine passant à Lodève et Clermont, encore pavée de dalles de ruffes par endroits, la chapelle Saint Agricol ...

Retour à la mairie, vers 17h, dégustation de différentes huiles d'olive proposée par la coopérative oléicole de Clermont, puis apéritif.

Bibliographie succincte : (le texte ci-dessus est inspiré des publications suivantes)

Etudes héraultaises, Hors série « Le retour de l'olivier, retour sur l'olivier », 2009.

Traité de l'olivier, anonyme, Editions Lacour, 1784 réédité en 1991.

La route de l'olivier en vallée de l'Hérault, Félicienne Ricciardi-Bartoli, Editions Etudes et communications, 1998.

Les oliviers, Michel Courboulex, Editions Rustica, 2002.

L'olivier dans l'Europe méditerranéenne de l'Antiquité à nos jours, LIAME n°20, actes du colloque tenu à Montpellier en 2006, Editions Presses universitaires de la Méditerranée.

Conserves et huile d'olive, Jean Pierre BRUN, les Dossiers d'archéologie n°3 Editions Faton

...

Quelques sites internet :

<http://www.olidoc.com/> (Huilerie coopérative de Clermont)

<http://www.sports-sante.com/index.php/tag/la-culture-de-l-olivier-dans-le-languedoc-roussillon>

<http://environnement.34500.free.fr/622olivier.html>

<http://www.pommiers.com/olive/olivier.htm>

<http://www.afidol.org/> (Association française interprofessionnelle de l'olive)

...