

# La culture de l'olivier et huile d'olive



# Un peu d'histoire ancienne

---

- Arbre sauvage dont la culture a débuté vers 5500 av. JC
- L'olivier est importé en France par les Phocéens, les Romains développent sa culture dans tout le midi
- L'huile est utilisée pour l'éclairage, les soins du corps et l'alimentation



A photograph of an olive grove with a path and red poppies in the foreground. The path is made of dirt and is flanked by olive trees. In the foreground, there are several bright red poppies. The sky is blue with some clouds.

# Un peu d'histoire contemporaine

---

- L'oléiculture en France connaît une expansion maximale au 19<sup>ème</sup> siècle (26 millions d'oliviers sur 168 000 ha)
- Utilisation de l'huile dans de nombreuses industries artisanales (savon de Marseille, textiles)
- Régression de la culture à partir du début du 20<sup>ème</sup> siècle (gels de 1929 et 1956), concurrence des huiles végétales coloniales (3 millions d'oliviers sur 20 000 ha en 1960)
- Reprise de la culture à partir des années 1980
- 5 millions d'arbres sur 55 000 ha en 2018



# La culture de l'olivier

---

- Zone de culture principalement méditerranéenne (arbre sensible au gel)
- Potentiel maximal de production atteint entre 10 et 15 ans, production pluricentenaire ensuite
- Culture sur sols relativement pauvres, faible besoin en eau
- Peu de traitements requis (principal ravageur : mouche de l'olive)
- Particularité : pollinisation par le vent
- Main d'œuvre importante pour la taille et la [récolte traditionnelle au peigne](#) (ou à la main), au peigne [électrique](#)
- La [récolte mécanisée](#) est peu répandue à ce jour

# Les différentes variétés d'olives

---

Il existe plus de 500 variétés d'oliviers dans le monde

Selon les variétés, les olives peuvent être utilisées pour la production :

- d'huile d'olive (ex. Aglandau, Bouteillan, Grossane, Salonenque)
- d'olives de table (ex. Tanche, Picholine, Lucques)
- de pâtes d'olive (ex. Cailletier, Picholine)



# Les AOP en France

Exemple de quelques [AOP](#) :

## Huile d'olive

|                                                     |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| AOP Haute Provence                                  | > 80% Aglandau                                      |
| AOP huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence | Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale, Béruguette |
| AOP huile d'olive de Nice                           | Cailletier                                          |

## Olive de table

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| AOP Lucques du Languedoc                                 | Lucques    |
| AOP olive noire de Nyons                                 | Tanche     |
| AOP olive verte cassée de la Vallée des Baux de Provence | Salonenque |

Carte de France des aires  
en Appellation d'Origine Protégée

FRANCE  
**Olive**



# La fabrication de l'huile d'olive

2 méthodes : extraction et pression

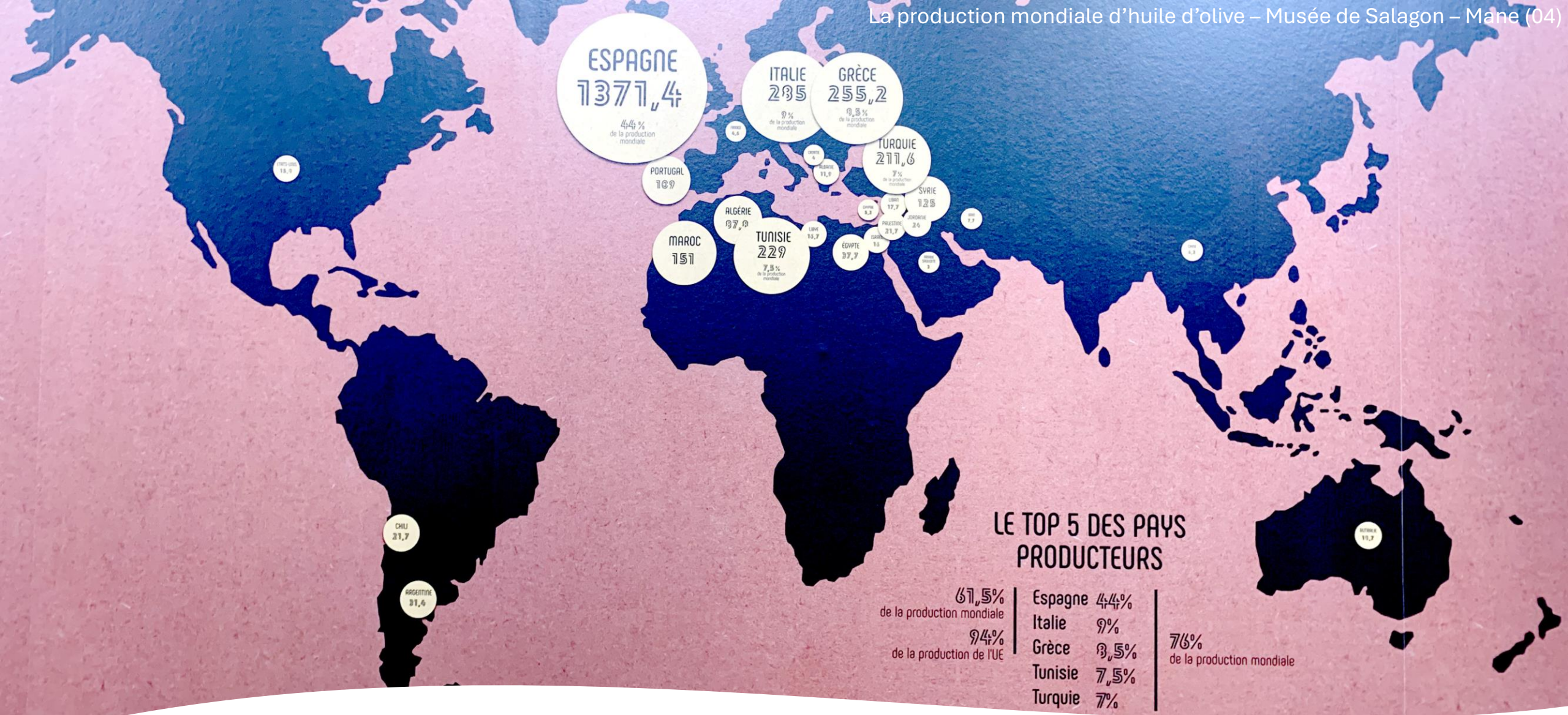
- [Pression](#)
- [Extraction](#)

Obligation de distinguer la méthode dans l'appellation : huile d'olive 1<sup>ère</sup> pression à froid ou huile d'olive extraite à froid

*" Au premier effort du pressoir, au premier tour de vis, l'huile commence à couler. C'est la meilleure, c'est l'huile vierge. Il faut presser avec mesure, et laisser la pâte au repos après trois ou quatre tours de vis. Enfin on presse à toute force : on donne à cette seconde huile le nom d'huile de pâte, et dans quelques localités on distingue même celle qui est obtenue à pression moyenne de celle qui s'écoule à toute pression. Une quatrième sorte d'huile est obtenue de la même pressurée, en arrosant à la fin d'eau bouillante la colonne des sacs. On la récolte à part dans des seaux spéciaux." (Olivier, histoire, botanique, régions, culture, produits, usages, etc. - M. Coutance - 1877)*

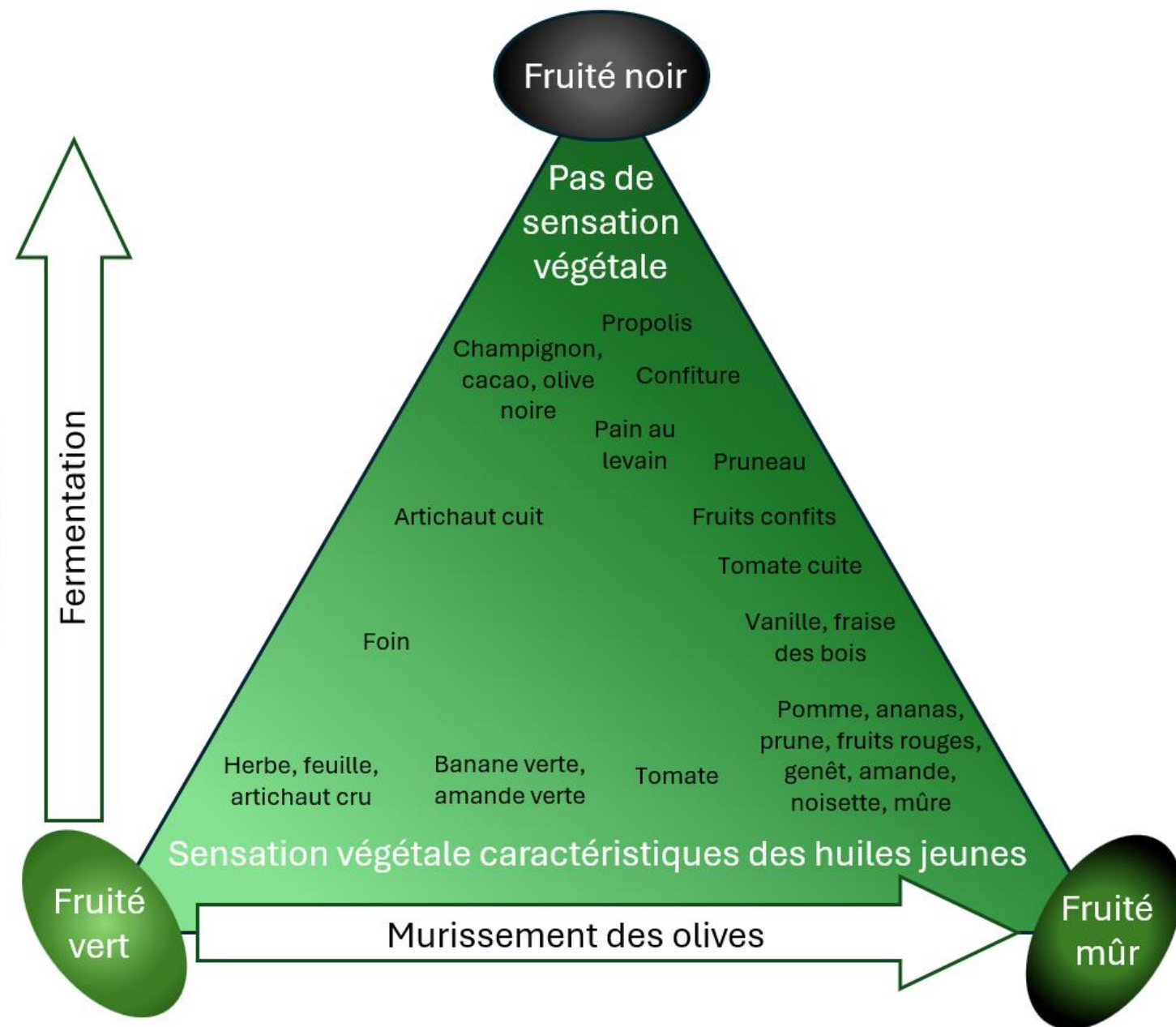
[http://randojp.free.fr/0-Diaporamas/Moulins/Moulins\\_huile\\_olive\\_Provence.html](http://randojp.free.fr/0-Diaporamas/Moulins/Moulins_huile_olive_Provence.html)





- Production mondiale : 3,1 MT dont 2 MT produite en Europe
- France : 4600 tonnes soit 0,15 % de la production mondiale
- Production mondiale d'huile d'olive essentiellement concentrée sur le bassin Méditerranéen

# Le triangle des saveurs de l'huile d'olive





# Les saveurs de l'huile d'olive : le fruité vert

---

Huile issue d'olives fraîches, vertes,  
récoltées en tout début de saison  
(octobre / début novembre)

Amertume légère à moyenne,

Arôme le plus végétal, notes  
herbacées parfois vives

S'accommodent avec des féculents,  
des poissons gras, des viandes ...





<https://parcelle26.com/fruite-mur-parcelle-26/>

# Les saveurs de l'huile d'olive : le fruité mûr

Huile issue d'olives mûres, récoltées fin novembre / décembre (selon localisation)

Généralement plus rondes, douces, avec des arômes de fruits (secs, mûrs), de fleurs, accompagnés de notes végétales

Huiles qui se marient avec poissons, légumes crus et cuits, desserts ...

# Les saveurs de l'huile d'olive : le fruité noir

---

Huile issue d'olives qui sont stockées et maturées pendant 4 à 8 jours, dans des conditions appropriées et maîtrisées (saturation en CO<sub>2</sub>, fermentation anaérobie, montée en température), avant extraction

Goût à l'ancienne, sans caractère de fruit frais, ni d'arôme végétal. Notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits, sans amertume

S'accommodent avec le gibier, les salades vertes, les crustacés ...



Huile « Série Noire » - Moulin de la Malissonne  
La Cadière d'Azur (83)



# La qualité de l'huile d'olive

3 appellations pour déterminer la qualité d'une huile d'olive :

- Huile d'olive « vierge extra » (HOVE) : catégorie supérieure obtenue directement des olives, uniquement par des procédés mécaniques et exempte de défaut,
- Huile d'olive « vierge » (HOV) : obtenue directement des olives, uniquement par des procédés mécaniques, de bonne qualité mais qui peut présenter quelques légers défauts,
- Huile de grignons d'olive : issue de peaux, de résidus de pulpe et de fragments des noyaux d'olive, par un procédé dit de raffinage (chauffage, malaxage, etc.).

L'huile d'olive courante sans mentions HOVE ou HOV est composée d'huiles d'olive raffinées et d'huile d'olive vierge.

# La qualité de l'huile d'olive

Le taux d'acidité différencie l'huile extra-vierge de l'huile vierge :

- Huiles « vierge-extra » : taux d'acidité  $< 1 \%$  (qualité supérieure) ;
- Huiles « vierges » : taux d'acidité pouvant atteindre  $2 \%$ .

Taux d'acidité = niveau de l'état de dégradation de la matière grasse de l'huile d'olive, qui se produit dans l'olive lorsque le fruit est abîmé. Les facteurs d'altération sont : moisissures, fermentations, maturité trop élevée, mouche de l'olive. Pour produire une huile à faible acidité, il est nécessaire de triturer les olives saines, rapidement après récolte.

Un grand nombre d'études montrent que les composés (dits phénoliques) présents dans l'huile d'olive extra-vierge jouent un rôle important dans la prévention des maladies cardiovasculaires associée au régime méditerranéen

