



Récolte à la main

## L'OLIVIER

Roberte Pradier

L'oléastre est la forme sauvage de l'olivier présent dans de nombreuses régions du pourtour méditerranéen et au Moyen Orient 60.000 ans av.JC.

Les premières traces de domestication de l'olivier sont datées de 5500 ans av.JC au Proche Orient et 5000 ans av.JC dans les Pyrénées orientales et en Espagne.

C'est un arbre robuste, rustique et d'une grande longévité.

Il demande un climat doux et lumineux. Il supporte bien la sécheresse. Il résiste moins bien au froid (pour mémoire les gels de 1929 et 1956 qui ont détruits une grande partie des oliviers.

**Nom scientifique :** olea europaea

**Noms communs :** olivier

**Nom occitan :** olivièr

**Famille :** oléacées

**Symbole :** de vie et de pérennité, c'est une allégorie de la paix



**Fleur :** mi mars

**Fruit :** charnu contenant un noyau

L'olive est une drupe.

Récolte de septembre à décembre

**Feuillage :** persistant



### Utilisations dans la vie quotidienne :

Dans l'**Antiquité** les Grecs et les Romains ont développé sa culture car ils étaient grands consommateurs d'huile pour l'éclairage, la nourriture ou les soins (produits de massages ou d'onguents et de potions médicamenteuses)

### Au Moyen - Age

La culture de l'olivier continue. La dîme et les impôts frappent les olives et l'huile d'olive.

L'utilisation la plus importante de l'huile d'olive est religieuse. (Eclairage et sacrements)

Au **XIX<sup>ème</sup>** un nouvel usage apparaît qui fera la fortune de Marseille et ses alentours : le savon de Marseille

C'est la principale matière grasse des pays méditerranéens. L'huile d'olive est reconnue pour ses vertus préventives et curatives pour les risques de maladies cardiovasculaires.

On préparait aussi les olives de table dans la saumure ou la cendre.

Les **XVIII<sup>ème</sup>** et **XIX<sup>ème</sup>** siècles voient l'apogée de la culture de l'olivier en France.

**De nos jours** de nouvelles plantations apparaissent et de nouveaux moulins voient le jour.

Le bois aussi est utilisé en ébénisterie, sculpture ou tournage pour la fabrication d'objets de décoration ou d'ustensiles de cuisine : plateaux, vases, statuettes. Il est aussi utilisé pour la fabrication de meubles.

Les résidus de la trituration sont quelquefois valorisés par l'épandage



Récolte par gaulage

## GOURMANDISES D' ICI ET D'AILLEURS

### Préparation des olives vertes

Lotus Hanoun : vaunageole représentant la France au championnat international 2018 , de dégustation d'huile d'olive en équipe

COMMENT PRÉPARER LES OLIVES VERTES (exemple pour 25kg)												
Remarque : la soude et le sel sont à préparer la veille de leur utilisation												
Jour	Tâche	Cueillette	mise en Soude	concentration	Durée**	Sortie, 1er rinçage	2ème rinçage	3ème rinçage	sel 5%	sel 8%	eau	mise en pots
J1	Préparation	25 kg	préparer 2 l de soude à 33% pour 30L d'eau	2,0%								
J2	Mise en soude		début à 9 h*		10 h	fin vers 19 h						
J3	Rinçage						à 8 h du matin	à 20h le soir	Préparer			
J4	Salage								8 h	Préparer		
J5										8h		
J6	Trempage										rincer	
J7												
J8	Mise en saumure											Eau à 20°C, sel 4%, acidité 4,6***
		Trier les olives pour avoir une taille régulière pour avoir une désamérisation homogène.			** la durée dépend de la température et de la maturation. De toute façon, après 8h de bain, il faut découper un croissant dans une olive et regarder : on sort les olives du bain quand la soude (chair plus foncée) arrive à environ 1mm du noyau. Normalement, c'est entre 8 et 12h.			eau pure à 20°C	50g/L à préparer la veille 30L d'eau et 1,5Kg de sel	80g/L à préparer la veille 30L d'eau et 2,4Kg de sel	eau pure à 20°C	*** pour obtenir cette acidité, utiliser de l'acide citrique et contrôler avec du papier pH. Si vous voulez parfumer les olives, préparez la veille un bouillon avec fenouil, thym ou laurier, laissez refroidir et utilisez ce bouillon à 20°C au lieu de l'eau.
Les olives vertes à confire se cueillent avant qu'elles tournent. Les LUCQUES autour du 15 septembre, les PICHOLINE fin septembre												
Pour conserver vos olives fermes jusqu'au printemps, mettez les dans une saumure à 8% de sel. Laissez les tremper une nuit dans l'eau pure avant de les consommer.												

### LA TAPENADE (tapena : câpre en oc)

- Marianne Cuvelier-

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
500 gr d'olives noires dénoyautées	1 : Mettre le tout dans un broyeur et faire tourner 5mn pour en faire une pâte. *
100 gr de filets d'anchois à l'huile	2 : Pour la conserver, distribuer dans des petits bocaux plutôt que dans un seul grand, bien tasser la tapenade, couvrir d'une fine pellicule d'huile d'olive et mettre au réfrigérateur
40 grs de câpres bien égouttées	
5 cl d'huile d'olive	
1 gousse d'ail	
Poivre	

\* On peut aussi opter pour le mortier et le pilon (courage !!!)

On peut utiliser la tapenade sur de petites tartines grillées en apéritif ou en sandwich avec des rondelles de tomates, d'oeufs ou d'oignon ; faire des oeufs mimosas ou encore la manger avec des crudités.

On peut aussi faire des omelettes aux olives noires ou vertes. Si on la fait baveuse elle est très bonne froide pour un pique-nique.

Il suffit de couper les olives au couteau pas trop fin et de les mélanger aux œufs.