

# UN COIN DE PROVENCE

## AVEC DES CIGALES DANS LES OLIVIERS

Elie Stalenq, février 2004

Les hommes ont recherché les origines de l'olivier, cet arbre sacré par les Grecs et symbolisant toujours la sagesse et la paix. Depuis que la colombe, après 40 jours de déluge, ramena un rameau d'olivier à Noé, on situe cet arbre sur la terre inondée : le Proche-Orient ? Il avait dû faire une bonne provision d'eau dans son arche, lui qui est si sobre

Divers chercheurs l'ont trouvé dans la vallée du Nil, au cœur de l'Afrique, en Crète? Végétal né de pays aux climats tempérés, il s'installe bientôt sur tout le pourtour de la Méditerranée. Les Egyptiens ont trouvé par la suite le moyen d'extraire de son fruit une richesse: l'huile d'olive.

Les Phocéens l'introduisirent en Provence, 6 à 800 ans avant notre ère.. Les Romains l'étendirent dans tout leur empire et utilisèrent surtout son huile pour l'éclairage des villes. Entre temps, l'homme avait amélioré variétalement l'ancêtre Olea sylvestris (famille des oléacées, donc proche parent des jasmins, des frênes, etc.) à petites feuilles et à petits fruits, pour obtenir l'Olea europea (plus grosses feuilles, beaux fruits et port plus élevé). La production était plus abondante du fait qu'il était cultivé et soigné.

C'est un Olea europea que, jusqu'à la fin du 20ème siècle, on pouvait voir (ancêtre au grand pied) dans la ville de Beaulieu entre Nice et Monaco. On le disait âgé de 2 000 ans. Il voulait concrétiser la légende de l'arbre immortel dont on a souvent appelé l'olivier. Hélas, la pollution urbaine a eu raison de ce respectable vieillard, m'a-t-on dit récemment !

Donc toutes les terres en bordure nord et sud de la Méditerranée au-dessous de 5 à 600 m d'altitude et non gélives, pas au-dessous de -10°C, furent plantées d'oliviers: Grèce, Turquie, Moyen Orient, Egypte, Afrique du Nord, Espagne, France, Italie, et ce surtout dans des terres pauvres, caillouteuses et surtout pentues et en terrasses. Plus tard, sa culture s'étendit sur tout le globe, là où le climat était propice, type méditerranéen. C'est ainsi que l'on trouve des oliviers en Californie, au Chili, en Argentine, en Australie. Actuellement, la surface cultivée dans le monde est d'environ 900 000 hectares. Le verger méditerranéen en couvre les 95 %. La France en possède 42 000 hectares. C'est l'Espagne qui est le premier pays du globe producteur d'huile d'olive.

Revenons vers notre Provence et plus près de nous, dans notre département et particulièrement notre canton: les plantations d'oliviers paraissent s'être développées surtout vers les 11ème à 14ème siècles. C'est l'époque où sont défrichées les collines .

Des cultures plus rentables dans la plaine sont préférées (vignes, rosiers, jasmins, maraîchage). Survient la guerre 1939-45 et avec elle la pénurie. Les tickets de matières grasses ne satisfont pas les besoins. La demande se fait pressante. On voit le train des pignes amenant des consommateurs de la ville à la recherche d'huile d'olive et autres denrées. Les prix s'envolent immoralement jusqu'à 1 000 frs le litre (la moitié d'un salaire mensuel moyen). C'est une vraie monnaie d'échange. Des oliveraies sont remises en état. Certaines parcelles sont acquises par des familles citadines qui deviennent des oléicultrices modèles. Elles ont l'assurance de pouvoir palier les maigres rations du ravitaillement. L'extraordinaire faculté de l'olivier à toujours revivre fait merveille. On assiste ainsi à la résurrection de vieux pieds abandonnés depuis des dizaines d'années. Devenus de vrais squelettes décharnés, broussailleux, ils sont taillés à mort sur les charpentières, ainsi qu'après les grandes gelées. Ces arbres vont refaire une belle ramure productrice de beaux fruits. Ils sont reconnaissants envers l'oléiculteur qui les soigne amoureusement : labours, fumures, taille adéquate. On remarque cette résurrection : ces dernières années, dans les parcelles enforestées ou destinées à la construction. Lors du défrichage, les propriétaires retrouvent ces vieux pieds et les cajolent pour leur redonner vie. C'est du bon travail.

L'engouement pour cette chère huile d'olive, adoptée même par des non provençaux privés de beurre ou autres corps gras, s'est estompé petit à petit. Le commerce national et international, reparti avec la paix, a mis sur le marché tout l'éventail des biens de consommation d'avant la guerre 1939-45. Et les oléiculteurs, qui étaient astreints à livrer une partie de leur récolte aux services du ravitaillement (solidarité nationale), en sont dispensés. Comme ils ont été dispensés de cultiver, en plus des oliviers, des oléagineux tels que tournesol, carthame, et livrer leur récolte de graines aux services susdits ! •

La paix revenue, l'oléiculteur continue à entretenir ses arbres et à récolter ses olives. C'était surtout la vente des fruits bruts à des courtiers qui faisait la trésorerie des familles. C'est ainsi que les olives étaient achetées à la « mesure » (double décalitre pesant 12 kilos) au prix de 250 frs environ ou 450 frs environ selon la qualité. Ce dernier rémunérait la récolte des fruits cueillis sur l'arbre et destinés aux huileries qui les transformaient en bonne huile d'olive de consommation. Les premiers prix (250 frs) étaient servis à la « mesure » de fruits ramassés à terre tombés à cause des grands vents et surtout parce qu'attaqués par « le ver », c'est-à-dire le dacus ou mouche de l'olive. Cette deuxième qualité était destinée aux savonneries. A cette époque, ce parasite n'était pas combattu (pas de traitement efficace). Il y avait acceptation de cette fatalité car il y avait des années sans « vers » et d'autres avec « vers ». Cela dépendait des conditions météorologiques. On acceptait aussi l'alternance de fructification (une année sur deux). L'homme a essayé d'y palier par la taille mais pas complètement. •

L'oléiculture n'était plus une des principales ressources du pays. De ce fait, peu de choses ont changé dans les méthodes d'exploitation de l'olivier. Les berges établies solidement par nos ancêtres s'écroulaient faute d'entretien (trop cher). Les façons culturales s'espaçaient et les fumures étaient bien rationnées. Arrive le terrible hiver de 1956. La chandeleur nous gratifie d'un beau paquet de neige. « Neige de Corse » disaient nos parents. Il y avait 1 mètre de neige à St Tropez ! Et ce jusqu'au 10 mars. Nous avions droit à une nouvelle chute tous les 8 jours.

Des aides jugées substantielles par les sinistrés appâtèrent des « chasseurs de primes » qui réalisèrent des plantations dans la plaine gélive et humide. Ce qui devait arriver arriva : l'hiver 1963, un peu plus rigoureux qu'à l'ordinaire, détruisit tout espoir de récolte future. Un mauvais exemple de gaspillage de l'argent public !

Par la suite, la revalorisation du prix de l'huile d'olive, reconnue dans la diététique comme un jus de fruits avec de grandes qualités, contribua à encourager la création de nouvelles oliveraies avec des variétés importées. Diverses manifestations (foire de l'Olive à Draguignan, Olivades diverses), vulgarisations faites par les conseillers oléicoles de la Chambre d'Agriculture, conférences, démonstrations de taille, conseils de traitements contre les parasites, participèrent à revaloriser l'oléiculture de grand-papa. Une CUMA départementale de Traitements Antiparasitaires aide ses adhérents à conserver des vergers sains. Un début de promotion des huiles se met en place par création d' AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) valorisant la qualité (voir les AOC dans le domaine viticole !).

Signalons l'aide communautaire versée par l'ONIOL qui est un coup de pouce au maintien et au développement du patrimoine oléicole. Concernant l'environnement, l'olivier fait partie du cadre de vie en Provence. Des arrêtés préfectoraux imposent le remplacement des arbres risquant de disparaître lors de la construction de maisons dans nos collines d'oliviers. Malgré ces aides, certains postes de cette culture sont encore onéreux et en particulier la taille qui ne peut être mécanisée comme l'est la récolte. De plus, avec l'impossibilité de moderniser les travaux du sol dans les restanques étroites, on constate une diminution des surfaces oléicoles depuis 1900, de l'ordre de 80 %.

Il reste, fin du 20ème siècle, 300 hectares d'oliviers exploités dans le canton de Fayence. Il y avait avant 1956, dans le canton 8 moulins à huile:

- ❖ 1 moulin communal à Montauroux,
- ❖ 1 moulin communal à Callian
- ❖ 1 moulin particulier à Tourrettes
- ❖ 1 moulin particulier à Fayence
- ❖ 1 moulin particulier à Seillans
- ❖ •1 moulin communal à Seillans.

Il ne reste actuellement que :

- 3 moulins communaux : Montauroux, Seillans et Callian. Ce dernier est géré par une association de propriétaires oléiculteurs.
- Et un moulin particulier à Fayence

Deux possibilités s'ouvrent au créateur de la nouvelle oliveraie: soit la plantation de souquets, soit la mise en terre de jeunes plants issus de pépinière et livrés en godets ou en pots.

La première solution consiste à détacher d'un pied adulte sain et franc de pied, pour être certain de conserver la variété choisie, un éclat de la souche (souquet). Il sera mis en place et recouvert de bonne terre. Bien arroser par la suite, la végétation démarrera au printemps. Elle est à surveiller (voir plus loin). On attendra l'année suivante pour enlever les pousses faibles et n'en laisser que 1 ou 2 parmi les plus fortes.

La plantation par jeunes plants issus de pépinière est la plus usitée. La production de ces sujets est effectuée par un spécialiste qui auparavant semait un noyau d'olive. La jeune pousse élevée pendant 2 saisons était ensuite greffée avec des écussons pris sur le bois de l'arbre choisi au point de vue variétal. Cette méthode longue, coûteuse, et aléatoire en réussite a été abandonnée (reproduction sexuée). Les pépiniéristes pratiquent à présent la multiplication asexuée, c'est-à-dire, par prélèvement d'une bouture (bois de 2 ans) sur l'arbre choisi. Cette bouture sera mise à enraciner en godet sous serre avec température douce, transportée en container et, peut-être livrée à l'acheteur la saison suivante. A la mise en place, il importe de bien arroser, tuteurer, et ensuite apporter les soins nécessaires (luttés contre les parasites). La croissance et la mise en production sont plus rapides que par le souquet. Coût un peu plus élevé.

Dans le cas de transplantation de gros sujets, il est conseillé de rabattre fortement les charpentières pour supprimer au maximum l'évaporation par le feuillage et favoriser ainsi la reprise. En général, l'arbre adulte ayant déjà fait son « bulbe », cette réserve l'aidera à bien « repartir ». Beaucoup d'eau et une bonne fumure.

Toutes ces opérations sont conseillées à la belle saison à partir de mars. L'olivier est à son aise dès qu'il fait chaud. J'ai vu transplanter de très gros sujets (plusieurs fois centenaires) en plein mois de juillet après une taille sévère. Quatre ans après, ils avaient retrouvé leur frondaison initiale et produisaient à nouveau !

Après la deuxième année de plantation, si les soins culturaux et les soins anti-parasitaires ont été effectués, la végétation développée doit permettre de commencer la taille de formation. Pour former un tronc de 1 mètre environ de hauteur, il faut stopper la tige à cette hauteur. Les années suivantes on laissera développer les charpentières (3,4,5) selon la force du sujet pour donner à l'arbre futur la forme en gobelet. On abandonnera la formation ancienne avec tronc de 2 m, 2m50, qui était ainsi élevée pour permettre le passage des animaux de trait le plus près possible de l'arbre. Les façons culturales seront légères pour ne pas blesser l'enracinement de l'olivier qui est superficiel (passage de griffes seulement).

Par la suite, on adoptera le plus souvent l'arrêt des charrues ou autres socs et on laissera enherber la surface intercalaire avec application d'un désherbant à proximité du pied

de l'arbre sur 1 mètre carré ou 2 mètres, un mélange de produit attractif et un produit à base de diméthoate. Economique et efficace si l'opération est faite à bon escient. Traitement curatif: traiter au diméthoate sur toute la végétation avec appareil à haute pression même si l'attaque est déclarée. Il faut surveiller, et si nécessaire, répéter, l'une ou l'autre opération lors de chaque génération car c'est le parasite le plus dangereux contre la récolte à venir.

- La cochenille suce la sève sur les rameaux et les feuilles. Leur miellat est un excellent support pour la fumagine (champignon) appelée noir de l'olivier. Traiter à la bonne vieille bouillie bordelaise.

- Le cyclosporium ou œil de Paon, provoque la chute des feuilles. Traitements foliaires qui sont bien acceptés par l'olivier et qui assainissent toute la frondaison.

L'oléiculteur moderne n'accepte plus, comme ses parents, tous ces parasites comme une fatalité. Il se documente, suit les conférences données par les conseillers oléicoles et s'équipe pour traiter au bon moment. Il a des arbres sains et des récoltes saines qui seront plus abondantes et de meilleure qualité.

- Voilà l'été passé. Les cigales ont fini leur crissement caractéristique signifiant la bonne chaleur. Elle leur a aidé à venir s'appliquer contre les troncs et les branches de leur arbre préféré. L'été caniculaire de 2003 leur a permis de prolonger tard dans la nuit leur concert, grâce à des températures nocturnes de 20 à 25 degrés!

- La récolte s'annonce belle si tout a favorisé le grossissement des fruits surtout si quelques orages estivaux sont venus étancher la soif de notre arbre pourtant sobre. L'olivier supporte la saison sèche, mais l'expérience l'a prouvé : si l'homme apporte en secours surtout en septembre un peu d'eau pour nourrir la pulpe du fruit, c'est bien! L'installation d'un arrosage au goutte à goutte est vivement conseillée. Il ne peut être installé que s'il y a un point d'eau à proximité et s'il peut être réalisé pécuniairement. Il est rentable pourtant.

- L'automne est là. Le grossissement des fruits est terminé. Du vert, l'olive vire au jaune. C'est le moment où l'on doit cueillir les olives pour la conserverie en vert. On choisira de beaux fruits sains dans les variétés préférés à petits fruits (cailletier) ou, à gros fruits (picholine). Cueillis délicatement à la main, on opérera un tri sérieux quant à la taille, la propreté. La désamérisation est faite par un liquide alcalin à base de soude (anciennement cendres de bois) mélangé à l'eau. Ensuite lavage et mise en saumure (sel de cuisine et bonnes herbes de Provence) dans des récipients en terre vernissée (jare) ou en bois. Le fruit est comestible quand il a perdu son amertume. Pour la conserve des olives noires, on cueille à la main à complète maturité (décembre). Les fruits sont mis directement en saumure. Si on veut les consommer rapidement on les pique légèrement avec une aiguille et on les met en bocaux avec un léger salage. Nos grands-mères, pas pressées du tout, se contentaient de remplir des bouteilles avec des olives bien mûres sans aucune addition. Elles les gardaient ainsi une année avant de les consommer. Toute amertume avait disparue.

- La récolte pour la production d'huile ne se fait qu'à maturité de l'olive, entre novembre et février. La véraison terminée, comment juger de l'époque idéale pour la récolte? La coloration extérieure n'est pas signe de complète maturité même en passant au violet foncé. Des analyses spécifiques renseignent exactement si elles sont effectuées par des conseillers, équipés d'appareils. L'oléiculteur familiarisé par ses diverses variétés, choisit lui-même.

Il peut utiliser des peignes télescopiques actionnés électriquement (batterie) ou par air comprimé. Plus d'échelle, plus de gaulle. Un tri rapide est effectué sur les filets et la récolte est stockée en clayettes ajournées en plastique. Il n'y a pas d'échauffement des olives comme dans les sacs car la récolte est transportée quasi journellement au moulin continu qui se charge de la ventilation et du lavage. Ces filets ont eu des ancêtres en 1944 après le débarquement allié : beaucoup de parachutistes tombés à l'aube du 15 août s'étaient débarrassés de leur parachute dans la nature. Ceux-ci ont été ramassés par les autochtones, qui les ont utilisés en remplacement des bourras. Ils étaient les bienvenus, car c'était la pénurie de sacs de jute.

En une décennie, c'est une vraie révolution. Je ne parlerai pas des secoueurs vibreurs adaptés sur tracteur et utilisés dans les grands domaines oléicoles (Italie du Sud, Espagne). Inutilisables dans nos berges ! Avec ces mastodontes cueilleurs, on utilise certainement le procédé d'abscission (ramollissement chimique du pédoncule du fruit) pour rendre l'ensemble de la production d'un arbre apte à la chute à la fois et en totalité. Ah le progrès!

- Retournons à nos récoltes des années 1960 à 1990. L'oléiculteur allait trouver le maître du moulin choisi pour déterminer la date d'apport de sa récolte. Il recevait les sacs vides nécessaires au logement de ses olives. Il les ensachait, les transportait vers le local de stockage du moulin. Celui-ci antique, comme tous les moulins du canton, était bâti au bord de la rivière car il utilisait la force motrice hydraulique. Par sa grande roue à palettes / godets qui recevaient l'eau par un canal d'amenée supérieur pour sa rotation. Ainsi était entraîné tout le mécanisme intérieur

« Tu peux venir demain matin à 10 heures, on « te mettra en route » sous-entendu ta « tournée » sera commencée, disait le maître du moulin. Et voilà le lendemain, à l'heure dite, la motte apportée la veille était vidée petit à petit dans la « marre » gros bassin circulaire à fond de pierre dans lequel tournait la pierre verticale destinée au broyage des olives. Des savants engrenages de bois permettaient son entraînement et sa rotation allait durer deux heures. La pâte obtenue était malaxée par un rabatteur râteau qui la ramenait constamment sous la pierre. C'est le moulinier ou son maître qui jugeait, au toucher, le moment d'arrêter le mouvement et de vider la marre. On voyait déjà briller les gouttelettes d'huile. Dans le moulin régnait une température ambiante de 16 à 18 ° minimum fournie par un feu continu qui chauffait une grosse cuve pleine d'eau « lou peïrou ». Ce climat aidait à l'élaboration de l'huile. La pâte sortie de la « marre » était mise dans des scourtins, sorte de grands bérêts en fibre végétale, par l'aide moulinier, en quantité régulière dans chaque scourtin. Ceux-ci étaient entassés en piles verticales sous le grand plateau de la presse. Elle-même était placée sous la grosse voûte de pierres. Le plateau descendu sur les piles, on voyait alors s'écouler les gouttelettes d'or de cette huile extra vierge. On récupérait ainsi la quintessence de cette motte d'olives. L'opération de pressurage allait commencer. Une grande barre de bois est glissée dans le corps de la presse et voilà tout le monde à l'œuvre. Tout le personnel du moulin, l'oléiculteur et ses confrères présents, vont forcer des biceps pour que l'huile et toutes les margines (mélange gras) soient bien sorties des scourtins. On laissait reposer un peu les piles puis tout ce montage était défait. La pâte asséchée est bien répartie dans les scourtins et le tout remis en place prêt pour une deuxième pressée. On en profitait pour faire un bon lessivage du tout à l'eau très chaude du « peïrou ». Les hommes se remettaient à la barre. Tout cela durait une bonne heure. Tout ce liquide, les margines, sorties de sous les presses, était conduit vers des cuves en bois (lei tinéu).

Depuis, le classement de nos huiles est en 3 catégories :

- . huile vierge extra moins de 1° d'acidité,
- huile vierge fine de 1 à 1°5 d'acidité,
- huile normale de plus de 1°5 d'acidité,

Il a permis de valoriser les meilleures et d'y apporter une valeur ajoutée notable.

De plus, des productions particulières vont être classées en AOC. Exemple, le cailletier dans les Alpes-Maritimes. Soulignons enfin que la France ne produit que 10 % de sa consommation d'huile d'olive. Les besoins sont importants.

L'attachement à l'olivier se manifeste même parmi les résidents possédant quelques pieds de *Olea europea* dans leur jardin. Des plantations nouvelles se font jour et c'est tant mieux pour le paysage provençal.

Mais c'est surtout la reconnaissance de cette huile qui est un jus de fruit naturel. Je le répète, ne subissant aucun traitement, solvant ou autres. Elle est reconnue particulièrement bénéfique par le corps médical. Elle est appréciée par ses qualités spécifiques contre le cholestérol, les maladies cardio-vasculaires, l'hypertension, le diabète, la goutte, etc.

Soulignons aussi sa participation importante dans la confection de l'aïoli, plat provençal par excellence. Personnellement, je le répète, je suis optimiste dans l'avenir de notre oléiculture. C'est peut être par amour partisan. Mes ancêtres ont élevé les oliviers parmi lesquels je suis né, que j'ai élevé ma famille. C'est notre cadre de vie et il vaut bien mieux que celui des grandes cités.

Je crois fermement que mes enfants et petits enfants, et les suivants, apprécieront et soigneront ce patrimoine. Je pense aussi que notre olivier sera respecté par ceux qui l'ont conservé auprès de leur nouvelle demeure dans notre pays fayençois.

Car cet arbre est respectable parce qu'il est impérissable

---