



# La Goutte d'Huile



**Bulletin de liaison de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon**

N ° 11 été-automne 2017

(Avec la permission d'imprimer et de diffuser du Grand-Maître de la confrérie)

## Éditorial

Je tenais à m'excuser auprès des membres de la Confrérie pour l'absence de publication de cette Goutte d'Huile. En avril, j'ai dû décrocher de toutes mes activités associatives pour raisons familiales et m'installer en région parisienne. Là j'ai pris conscience que la principale source d'alimentation de notre revue, c'est moi et je le déplore. Je ne souhaite pas que l'on puisse me reprocher d'alimenter en informations (je suis bavard et inépuisable sur le sujet) et que je me serve là d'une tribune personnelle. C'est votre feuille d'informations, alimentez-là.

La canicule et la sécheresse de l'été 2017 marqueront dans les annales de notre oléiculture française. Je ne connais pas précisément la situation hors de l'Hérault mais elle ne doit pas différer beaucoup. Les oléiculteurs qui peuvent irriguer leurs arbres ont eu des olives potables, les autres se sont lassés d'attendre la pluie. Certains se sont précipités vers les moulins apportant des noyaux avec un peu de chair presque desséchée. J'ai attendu la pluie, elle est venue en deux petits épisodes cévenols. Les grosses pluies ont été précédées de bruines qui ont humecté le sol et empêché le ruissellement dévastateur. Les olives ont gonflé et, pour partie, viré et noirci.

Les huiles extraites des olives à demi-desséchées sont fortes en ardençe et amères. Les fruités verts sont intenses. Ayant attendu pour ma première récolte, j'ai eu l'avis de mon moulinier : huiles de picholines parfumées ! Nous ferons le point plus tard.

De toutes façons, en garrigue, la canicule a empêché les mouches de se reproduire, les pontes, rares, ne se sont pas développées. Les olives desséchées n'ont pas été accueillantes aux mouches femelles. La sécheresse persistante n'a pas permis le foisonnement habituel de générations de mouches de l'automne. Sauf dans la bande côtière où nous avons pu constater des attaques sur des oliviers dans des jardins bien arrosés. J'ai vu très récemment ma première mouche de l'Olive, à l'intérieur de ma voiture. Quelle surprise, j'oubliais que j'avais hébergé un petit sac de locales piquées que m'avait confiée une amie de Saint-Jean-de-Védas. La tiédeur de la voiture a fait éclore une pupe. J'ai poussé cette imprudente dans le froid matinal en abaissant ma vitre ! (Quel crime !)

Raymond GIMILIO  
Majoral

---

## Une bonne recette : roulé de cabillaud à la tapenade citron et coriandre

Recette de Camille SUDRE, **L'Adresse**, Nyons (26) proposée par Dany Tuffery

### Ingrédients :

- 4 dos de cabillaud (d'environ 125 g)
- 2 citrons,
- 30 g de tapenade aux olives noires (ou vertes),
- ½ botte de coriandre,
- basilic frais
- 2 pommes,
- sel poivre, huile d'olive Nyons AOP (ou autres, « goût subtil »).

**Préparation 20 minutes, Repos 30 minutes.**

La Goutte d'Huile  
**Bulletin de liaison et d'information de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du  
Languedoc-Roussillon**

---

1. Tranchez le cabillaud à l'horizontale puis étaler les fines tranches de poisson sur du film alimentaire.
2. Prélevez les zestes des citrons et réserver leurs jus. Détailler les pommes en petits dés.
3. Déposer sur chaque tranche de cabillaud de la tapenade, des zestes de citron, des dés de pomme, quelques feuilles de basilic et la coriandre.
4. Roulez le cabillaud à l'aide du film alimentaire et réserver 30 minutes. Cuire le roulé 8 minutes dans une poêle antiadhésive.
5. Arrosez le roulé de cabillaud d'un généreux filet d'huile d'olive.

Régalez-vous.

---

### L'histoire des oliviers

André BERVILLE a coordonné, en collaboration avec Catherine Marie BRETON, une « Histoire de l'Olivier » (Editions Quae, 2012). Dans cet ouvrage de référence, parmi les auteurs dont les contributions ont été rassemblées, figure un article « L'histoire de l'olivier reconstituée à partir de données génétique » (C. BRETON et A. BERVILLE, pages 47 à 72). Continuant son travail en faveur de notre arbre sacré, il est maintenant vice-Président de l'association « Mon Olivier ». Dans ce cadre, il a donné récemment une conférence à Ollioules (Var) le 30 septembre 2017. Nous empruntons de très larges extraits de sa présentation dans ce qui suit ainsi que les illustrations (Figures 1 à 5 : crédit photos A. Bervillé-C. Breton). Nous avons eu également accès à la thèse de Mme Catherine Breton (23 octobre 2006, Université Paul CEZANNE AIX-MARSEILLE).

Il ouvre sa présentation « L'olivier, un arbre pas comme les autres : 200 ans d'histoire de l'olivier » avec le cliché de l'olivier dit de Montpeyroux (commune de Saint-Jean-de-Fos), un arbre donné pour millénaire sur un porte-greffe d'une variété inconnue (Rebourdelis Cayssac) sur lequel sont greffés Corniale et Pigale. Il attire ensuite l'attention sur le fait que ses bourgeons sont nus, sans écailles protectrices qui lui confèrent une faible résistance au froid et ont un comportement capricieux qui rend la taille de l'olivier très complexe. Il présente ensuite des échantillons d'oléastres (*Olea buxifolia*) dont certains, je le précise, ressemblent furieusement à certains rejets du pied d'oliviers gelés en 1956 et pas encore greffés (Claret, plantation Gervais).



**Figure 1 : Échantillons d'oléastre (p.6)** (échantillon d'herbier)

Dans son ouvrage (cité plus haut), André BERVILLE affirme que l'olivier cultivé (*Olea europaea europaea*) provient de l'évolution, sous l'effet de la culture par l'homme, d'Oléastres (*Olea europaea oleaster*). L'Oléastre, là où il a été identifié et où il pousse, fleurit et fructifie. La thèse de C.

La Goutte d'Huile  
Bulletin de liaison et d'information de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du  
Languedoc-Roussillon

---

BRETON montre cet olivier poussant dans les falaises marocaines du Moyen-Atlas. Il signale que cet arbre tropical a occupé toutes les zones chaudes de l'Afrique et donc la zone méditerranéenne (il y avait des dinosaures à Mèze, il y a longtemps, au Trias et Jurassique, environ – 199 millions d'années à – 145 millions d'années). Le climat s'est lentement refroidi pour que des espèces de l'Olea survivent et s'adaptent aux climats. Ces Olea produisaient des drupes (petites olives) qui ont certainement voyagé avec les oiseaux qui les ont consommées puis restituées dans leurs fientes. Ceci s'explique par la germination d'un noyau à flanc de falaise, là où un oiseau s'est perché et a déféqué. Un peu d'humus, le noyau attendri par les sucs digestifs de l'oiseau a germé.



Figure 2 : Oléastre dans une falaise du Moyen Atlas (Maroc)

Le Genre Olea comprend 3 sous-genres (excusez le langage scientifique, il est rigoureux), *Paniculata* (Afrique et Madagascar), *Olea* et *Tetrapilus* (Asie). Le sous-genre Olea comprend deux sections : *Ligustroides* et *Olea*. Il n'y a pas d'Olea naturels sur le continent américain (contrairement à ce que pourrait laisser penser la carte ci-dessous), ils ont été apportés par introduction humaine récente.

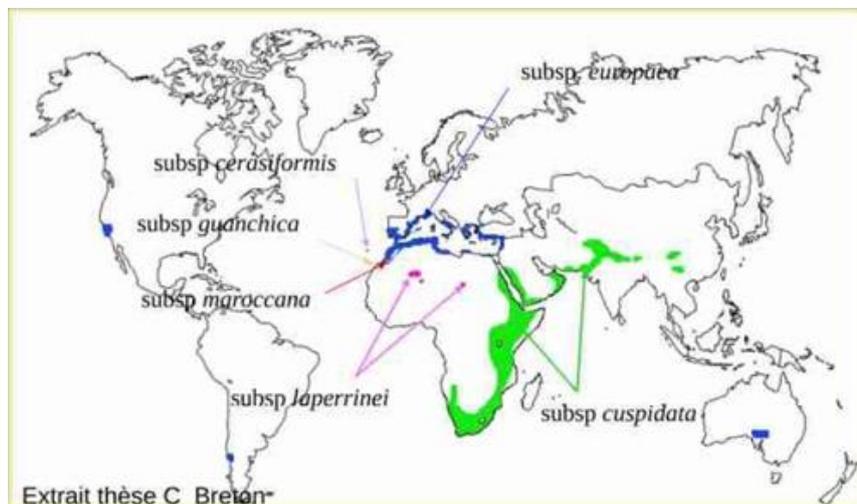


Figure 3 : carte de répartition *Olea europaea*  
(6 sous-espèces)

On a trouvé des restes fossilisés d'Oléastres : des bois carbonisés jusqu'à 1 million d'années, des noyaux (jusqu'à 55.000 ans) provenant de grottes habitées (restes de consommation humaine ?). Lors des dernières glaciations, les Oléastres ont survécu dans des zones refuges épargnées par le froid. Les gisements de fossiles font le tour de la Méditerranée. L'Oléastre (*Ulivastre* en occitan) vit vieux, ce qui est vrai pour les souches, les parties aériennes ont tendance à geler. La plupart des botanistes parlent peu ou pas du tout des oléastres mais surtout des oliviers : THEOPHRASTE, COLUMELLE, PLIN, TOURNEFORT, CHOMEL, l'abbé COUTURE, l'abbé ROZIER, ...

La Goutte d'Huile  
**Bulletin de liaison et d'information de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du  
Languedoc-Roussillon**

---

A partir d'un ou plusieurs Oléastres ancêtres se sont développées les variétés cultivées. Les grands froids observés en Europe pendant l'ère quaternaire (glaciations) ont fait rejeter des souches d'Oliviers (David D'Aix en 1752) signale la Triparde, la Saurine, ...

Ceci est une autre histoire. Nous en reparlerons dans un autre numéro, si tel est votre désir ?. La présentation d'André BERVILLE et la thèse de Catherine BRETON nous emmènent dans un voyage passionnant historique et scientifique.



**Figure 4 : Olivier de Roquebrun (A. BERVILLE)**

On observe la taille de l'homme contre le tronc de l'arbre

Nous parlerons des techniques qui ont permis aux chercheurs de baser leurs déductions. L'analyse des bois carbonisés, l'étude des noyaux retrouvés dans les grottes et abris préhistoriques et surtout, le plus fascinant, la recherche des lignées originelles grâce aux analyses d'ADN. Savez-vous ce qu'est l'olivier de Laperrine et où pousse-t-il ? Quel est son intérêt pour l'avenir de nos oliviers ? Connaissez-vous les hybrides *Olea cuspidata* x *Olea europaea* obtenus par Pierre Villemur ? D'où viennent nos variétés cultivées ?



**Figure 5 : Un olivier exceptionnel en Tunisie : 7000 kg de fruits, 1000 l d'huile  
(Thèse de Catherine BRETON)**

Nos variétés cultivées proviennent de la transformation des oléastres sous l'effet de la culture par l'homme agriculteur (voir suite prochain numéro)

Raymond GIMILIO  
Diplômé d'études supérieures de Botanique

---

## L'olivier, arbre de paix

Les « Premières assises Nationales de l'oléiculture familiale » se sont tenues le 8 avril 2017 à Nîmes. Je m'étais inscrit à titre personnel mais pour des raisons familiales (santé de mon fils opéré en région parisienne) je me suis désisté. André BERVILLE s'y est investi et a fait partie de la commission 2. A la suite des travaux de cette commission, une association a été décidée et créée, c'est « Mon Olivier » avec son siège dans l'Hérault mais sans limitation géographique de son action. J'ai été invité à faire partie des fondateurs et n'ai vu là aucune raison de gêner qui que ce soit dans la sphère scientifique et oléicole dans laquelle j'évolue et où je défends notre arbre sacré. J'estime n'avoir porté tort à personne dans notre combat pour le développement de notre oléiculture, notamment familiale.

Je dis et maintiens que notre arbre est un symbole de paix et qu'il faut le défendre. Pourquoi ? L'article ci-après explique, en partie, la menace du néolibéralisme agricole (sans prendre de parti-prix politicien !). La défense d'une production d'huiles variées, de haute qualité avec trois fruités différents, dans les concours régionaux, nationaux et internationaux.

Raymond GIMILIO  
Oléiculteur à Claret (Hérault)

---

## L'avenir de l'oléiculture en France et ailleurs

Le site [www.jefklak.org/?p=4749](http://www.jefklak.org/?p=4749) publie la traduction en français de deux articles italiens (site [www.carmillaonline.com/2017/09/03](http://www.carmillaonline.com/2017/09/03) et .../2017/09/19). J'ai vérifié la teneur et l'origine des informations qui me sont parvenues via un courriel. Ces publications sont porteuses d'informations graves concernant le plan SILETI « qui prévoit l'abattage massif des oliviers du Sud [de l'Italie] supposément infectés par la bactérie « Xylella » ainsi que la pulvérisation de pesticides mortels. ». Le sujet est sensible car il touche aussi indirectement l'oléiculture française et particulièrement l'oléiculture familiale face à « un développement de type industriel imposé aux habitant(e)s du sud de l'Italie par l'Etat, les laboratoires de recherche publics et une poignée de multinationales ... ». Monsanto a été blackboulé, en Europe avec son glyphosate, par un vote. Qu'importe, on fait revoter ! Pourquoi désherber sous les oliviers ? Pour faire tomber les fruits sur un sol nu et les récolter avec une machine à aspirer ! Ou alors, on arrache comme en Catalogne et ailleurs et on plante en haies fruitières (arbéquine, arboussane, koronikei, ...) en forte densité et on récolte à la machine à vendanger (rebaptisée machine à oliver ?) : « une agriculture « *labour-saving* », pauvre en arbres et en travailleurs de la terre. ». C'est ainsi qu'en 1995, on a commencé à arracher à la pelleteuse les vieux arbres qui ont fait le bonheur d'oléiculteurs français qui les ont acquis, transportés et replantés dans quelques communes de France où ils produisent, à côté de nos Picholiniers et Lucquiers. L'article cite toute une litanie de sociétés italiennes, espagnoles (catalanes), brésiliennes, "USA-uniennes", ... De nouvelles variétés ont vu le jour comme la « Leciana » (dérivée de l'olivier Leccino), par exemple. Notre recherche nationale française officielle a quasiment abandonné la recherche sur notre oléiculture, l'Espagne voit arriver « des royalties ... grâce à la vente de plants brevetés. ». Ces variétés viennent supplanter les variétés locales. Il y a une perte de biodiversité et uniformité des productions.

« L'ensemble de la Méditerranée se retrouve dès lors à produire une huile d'olive uniforme [certes pinge extra] en termes de qualité et de saveurs [flaveurs ?] qui ne se différencie que par le prix, dans une course au rabais effrénée. ». Est-ce là ce que nous voulons, en France, qu'il s'agisse de grandes plantations, de moyennes plantations et d'oléiculture familiale ?

La Goutte d'Huile  
**Bulletin de liaison et d'information de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du  
Languedoc-Roussillon**

---

A ces plantations où on impose à l'olivier un port qui n'est pas naturel, il faut des pesticides. L'énumération de ces pesticides utilisés en Italie, est éloquente : **chlorpyrifos** (perturbateur endocrinien), **diméthoate** (neurotoxique nocif, cancérigène probable), **pyréthrinoides** (neurotoxiques non-sélectifs éliminant tous les insectes), **éthofenprox** (toxique pour les abeilles et autres pollinisations), **imidaclopride** (néonicotinoïde tueur d'abeilles et d'insectivores), **buprofexine** (irritant) et bien sûr notre désherbant le célèbre **glyphosate**. Les abeilles ne fréquentent pas nos oliveraies ! En êtes-vous sûrs ? Avez vous vu la tenue de cosmonautes des oléiculteurs s'apprêtant à traiter leurs arbres. Le région des Pouilles en Italie produit-elle du miel ?

Raymond GIMILIO,  
Oléiculteur familial à Claret  
Docteur en sciences biologiques, certifié en chimie systématique

---

### La prière de l'Olivier

Notre confrérie a eu l'occasion, à plusieurs reprises, de pénétrer dans les églises, invitée par d'autres confréries ou lors de fêtes locales où elle a participé. Nous avons donc le plus grand respect pour ceux qui nous reçoivent. Notre pays a des racines chrétiennes et parmi les symboles reconnus par les trois grandes religions monothéistes, il y a l'olivier.

Sœur Anne Léco, dominicaine, s'exprime dans un petit recueil « Prions en Église » (N° 365, 1<sup>er</sup> au 31 mai 2017) . Elle nous livre la Prière de l'Olivier :

- L'olivier est sans doute l'arbre le plus emblématique de la Bible.
- De ses fruits coule l'huile qui donne l'onction.
- La prière de l'olivier, c'est celle de toute la création qui rejoint l'Unique oint, le Messie.

*« Lorsque la colombe revient vers Noé après le déluge, elle porte dans son bec un rameau d'olivier, signe que la terre est redevenue féconde. L'olivier est l'arbre biblique par excellence. Il donne des olives d'où proviendra l'huile, cette merveille qui permet d'éclairer la nuit, de réchauffer le corps, de le panser et de le parfumer. ».*

---

#### A méditer :

Pour savoir bien tailler les oliviers, il faut avoir ramassé les olives « à la main ». On tutoie l'arbre de près et on peut examiner tout à loisir la façon dont sont regroupés les fruits sur les rameaux. Ça donne des idées pour la taille mais ça ne suffit pas. Le port de l'arbre (étalé, dressé ou rameaux fructifères retombants) joue un grand rôle dans la décision de tailler.

---

#### Le poids de la science

Depuis plusieurs siècles, les scientifiques ont fait progresser les connaissances humaines, pas toujours pour le bien de l'humanité. Dans le domaine de l'oléiculture (amélioration des cultures fruitières), la connaissance a beaucoup progressé puis s'est arrêtée dans notre pays alors que nos voisins et grands pays oléicoles n'ont pas fléchi leur effort. Aidés par leurs scientifiques, leurs cultures, leurs vergers d'oliviers ont progressé au point de les voir dominer le marché de l'huile d'olive. Est-ce un bien ? Nous avons la chance d'avoir au moins deux, trois noms émerger en France. Deux sont retraités, l'un est membre de notre confrérie (Pierre VILLEMUR), l'autre est très proche (André BERVILLE). Malgré leur retraite (et peut-être à cause de ...) ils continuent à publier ou à conseiller les oléiculteurs. Soutenons les.

--o-o-o--  
--o--