



# La Goutte d'Huile



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

---

N ° 12 hiver 2017-2018

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

## Éditorial

La fin de l'année 2017 et le début de 2018 ont été très mauvais pour la santé du rédacteur de la Goutte d'huile. La santé n'est revenue que début mars. Je reprends ce numéro resté dans l'ordinateur et je propose de ne pas le modifier et de le diffuser, en l'état, avec toutes mes excuses.

Le SITEVI (Salon International des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-légumes) s'est tenu du 28 au 30 novembre 2017 au Parc des Expositions de Montpellier. Cette année, il a connu une affluence record avec des embouteillages monstrueux sur les voies d'accès. L'oléiculture (olive et huile) était représentée par le stand de l'AFIDOL avec, en point culminant, une demi-journée de conférences le mercredi 29 novembre consacrée à l'huile d'olive et à la production oléicole (intervenants Mme Alexandra PARIS, MM. Alex SICILIANO et Sébastien LEVERGE). Trois séances d'initiation à la dégustation de l'huile d'olive ont été organisées et menées de main de maître par Mme Alexandra PARIS.

Le monde oléicole se pressait le 29 novembre au matin dans la salle de conférences qui s'est révélée trop petite. On a même vu une maman avec son landau ! Nous reparlerons plus loin des conférences et des dégustations d'huile.

L'an 2017 tire à sa fin, les olives sont presque rentrées, les rendements sont bons et l'huile s'annonce de haute qualité partout, avec de bons rendements. Alors que nous réserve 2018 ?

A tous, une bonne fin d'année et à « **A l'an que ven, que se siam pas mai que siquem pas mens** ». Oui, il va falloir faire attention ! Que nous réservent les conséquences de la sécheresse ? La mouche de l'olive va-t-elle revenir en force ou le froid de cette fin d'automne-début hiver va-t-il achever les survivantes qui hivernent sous forme de pupes ?

Dimanche 3 décembre 2017, à la fête de l'olive de Bellegarde nous avons intronisée, dans notre confrérie, à titre honorifique, Mme Josiane UBAUD, lexicographe en domaine occitan et occitaniste distinguée. Nous avons présenté ses travaux sur les noms d'oliviers et d'olives en vue d'une normalisation des appellations. Comme l'a dit notre Grand Maître, nous accueillons aussi ceux qui, par leurs écrits, défendent notre arbre sacré.

Nous accueillerons aussi, dans le même esprit, le dimanche 10 décembre 2017 à Corconne, M. Geoffrey BASTIDE ingénieur et oléiculteur qui sera intronisé Chevalier de la Confrérie et M. Jean-Luc POULAIN D'ANDRECY, journaliste du monde agricole spécialisé dans la vigne, le vin et l'olivier. Tous, ensemble, bénévolement, nous défendons nos oliviers, notre huile et nos olives. Nous en avons fait le serment, renouvelé publiquement à chacun de nos chapitres et réunions.

Raymond GIMILIO  
Majoral

---

## Hommage aux huiles de notre région Languedoc-Roussillon

Sur le stand de l'AFIDOL du SITEVI 2017, j'ai trouvé un petit livre de recettes intitulé « Recettes autour des Huiles d'olive & Olives du Languedoc-Roussillon », livre rendant

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

---

hommage aux huiles de notre région et de ses terroirs. Nous tenons à souligner ce fait, celui l'organisation par Madame Alexandra Paris, chargée de la Communication de l'AFIDOL, d'une séance d'initiation à la dégustation d'huiles d'olives monovariétale de notre région Occitanie. A ce sujet, nous sommes conscients que notre région Languedoc-Roussillon n'existe plus sur le plan administratif, elle a été réunie à sa voisine Midi-Pyrénées. Le seuil du Lauragais sépare la partie oléicole d'une partie où l'olivier n'a jamais été bien cultivé (il y a un olivier planté à Lourdes).

Il faut un commencement à tout, l'Occitanie possède maintenant des départements oléicoles (Gard, Hérault, Aude, Pyrénées Orientales). A l'est du Rhône, il faudrait ajouter l'Ardèche pour compléter.

---

### Une bonne recette : crème de chou-fleur et lard croustillant

Recette réalisée par Mmes Alexandra PARIS et Émilie LACROIX de l'AFIDOL (livret de recettes édité par le service de communication de l'AFIDOL – 40 place de la Libération – 26110 NYONS : « **Recettes autour des Huiles d'olive & Olives du Languedoc-Roussillon** », pp. 10-11)

Recette au micro-ondes ou par cuisson traditionnelle (au choix).

#### Ingrédients :

- .500 g de chou-fleur,
- 1 cube de bouillon de légumes,
- 600 ml d'eau,
- 65 ml de semoule fine,
- 3 ml de *Ras-el-hanout*,
- 70 ml de crème liquide,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive « goût subtil » (ou fruité mûr),
- 6 tranches de lard ou de bacon,
- sel-poivre

**Préparation 5 minutes, Repos 20 minutes.**

1. **SUPPRIMER** les parties dures du chou-fleur (tige centrale et rameaux si nécessaire), le couper en morceaux et le laver. **METTRE** le chou-fleur dans un plat creux avec couvercle allant au micro-ondes (ou dans une casserole pour une cuisson traditionnelle), **AJOUTER** le bouillon de légumes émietté et l'eau. **FAIRE CUIRE** 10 minutes à 600 watts (ou sur feu vif pour une cuisson traditionnelle).
2. **AJOUTER** la semoule fine, le *Ras-el-hanout*, le sel, le poivre et mélanger avant de **TERMINER** la cuisson 10 minutes à 600 watts (ou sur feu vif). **VERSER** la crème liquide de l'huile d'olive goût subtil et mixer finement avec un mixeur plongeant.
3. **METTRE** les tranches de lard ou de bacon sur une plaque anti-adhésive et passer au four pour qu'elles soient croustillantes et grillées.
4. **SERVIR** la soupe bien chaude en assiette en émiettant le lard ou le bacon dans le centre de l'assiette et arroser d'un filet d'huile d'olive goût subtil.

Régalez-vous.

Vous pouvez obtenir ces recettes ou plus de recettes sur [http:// http://huiles-et-olives.fr](http://http://huiles-et-olives.fr) .



## L'histoire des oliviers

(Suite)

Avec la thèse de Mme Catherine BRETON (co-directeur André BERVILLÉ, 2006), nous plongeons en arrière dans l'histoire géologique de notre planète : vers -22.000 ans. Plus près, au début supposé de la première glaciation. Les scientifiques sont remontés à -70.000 ans pour situer un *Olea* (ancêtre de l'oléastre ?) à partir duquel se sont différenciées les autres espèces de ce genre (genre = un taxon pour les scientifiques, un groupe d'espèces par exemple). Les géologues ont daté en Europe quatre descentes vers le sud de la calotte glaciaire (inlandsis), quatre glaciations principales nommées d'après le nom d'un fleuve ou d'une rivière où s'est arrêté la glaciation suivie d'une régression et d'un réchauffement. Le froid va détruire les individus entraînant la régression des populations. Les survivants subsistent dans des zones refuges avec appauvrissement de la diversité génétique.

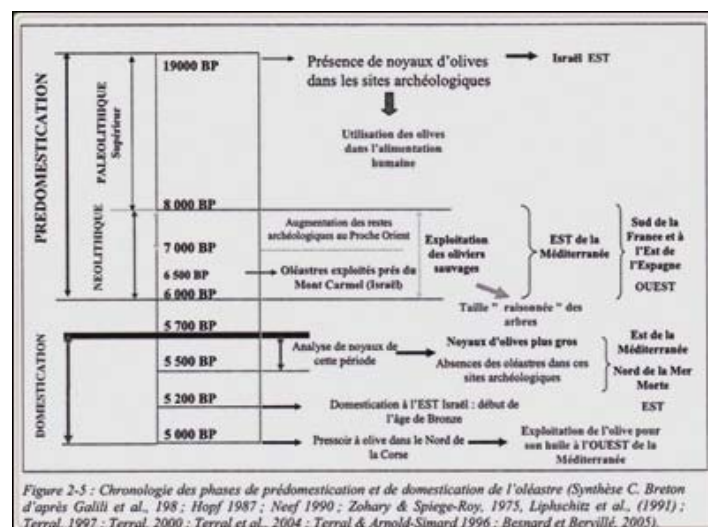
Avec les réchauffements entre les glaciations, l'expansion des populations se fait avec la diversité génétique résiduelle. La vitesse de recolonisation (territoires libérés par le réchauffement) a été estimée à moins de 0,5 km/an. Le déplacement des noyaux serait dû à des mammifères (rongeurs, humains) et à des oiseaux ? Pour l'olivier, on ne sait rien des distances mais on a établi que la progression a pu se faire le long des côtes marines. Catherine BRETON a déterminé 7 groupes correspondant à diverses zones refuges : Corse (France), Turquie-Syrie, Sicile (Italie), Tunisie, Corse (Libye), Espagne-Algérie et Israël.

Tout cette reconstitution s'est faite à partir de marqueurs ADN utilisés pour remonter l'histoire. Tous les lecteurs de la Goutte d'Huile ne sont pas experts en biologie moléculaire et en génétique. Moi non plus ! A ces techniques de pointe sont venus s'ajouter des outils anciens comme les résultats des fouilles archéologiques où ont été retrouvés des vestiges d'oliviers-oléastres (charbons de bois, noyaux d'olives, ...). L'exploitation des résultats a été aussi faite grâce aux outils d'analyse fournis par les biomathématiques (biostatistiques, logiciels de classement, ...). Disons, avec le jargon scientifique (nous vous demandons de nous excuser) que ce sont les « marqueurs microsatellites à hérédité mendélienne » (indiquant les échanges génétiques entre populations : structure, flux de gènes), les « marqueurs de l'ADN du chloroplaste » (hérédité maternelle) et les « marqueurs de l'ADN de la mitochondrie du chloroplaste » (hérédité maternelle et déplacement des noyaux). Ouf !, voici résumé en quelques mots un travail minutieux qui indique les populations géographiques.

Il est certain que les espèces disparues ont laissé des traces fossiles dans la pierre et les sédiments mais ... ces traces fossiles ne peuvent être identifiées, il manque les ADN disparus par la fossilisation de ces parties molles. La génétique sait montrer les événements de l'évolution de l'*Olea*, elle est incapable de les dater avec précision. Cependant, la recherche utilisant l'« analyse par STRUCTURE » (un logiciel ainsi nommé) montre la diversité des lignées originelles aboutissant aux populations actuelles d'oléastres. Ce sont 11 groupes répartis de l'est du bassin méditerranéen (France, Portugal, Espagne, Maroc) à l'ouest

(Turquie, Libye, Israël) en passant par le centre (Tunisie, Chypre et Sicile) dont cinq jugés valables.

On situe la domestication de l'oléastre à la dernière période post-glaciaire, vers -11.000 ans. Les oliviers domestiques sont nés de la domestication des oléastres de ces foyers de domestication. On estime que le début exact de cette domestication se situe vers -7.000 ans. Les premières traces apparaissent au Mésolithique (entre -10.000 et -5.000 ans) : c'est l'époque des chasseurs-cueilleurs. Au Mésolithique, des populations se fixent sur des territoires limités et développent très progressivement une agriculture sans domestication des espèces végétales, au côté des activités de pêche et de chasseur-cueilleurs avec des techniques de chasse innovantes (utilisation de microlithes comme pointes de flèches), des pratiques funéraires, l'émergence des premières nécropoles et des conflits sociaux. Pour pêcher, ils construisent des pirogues et utilisent des nasses en bois tressé (rameaux d'olivier ou d'oléastre ?). La figure ci-dessous extraite de la thèse de C. Breton donne une idée de la chronologie.



Nos ancêtres auraient exploité l'oléastre pour le bois, l'élevage, les feux. C'est ainsi que Catherine Breton cite le travail de deux archéologues préhistoriens qui ont fouillé en Corse la grotte-abri de Scaffa Piana (Nebbiu, près de Saint-Florent). Au niveau daté du néolithique moyen se trouvaient des « noyaux d'olives sauvages ». Les auteurs (Magdeleine et Ottaviani en 1983) affirment « l'existence de cette espèce dans l'île bien avant l'arrivée des colons grecs, à qui on en attribuait jusqu'à présent l'introduction. ».

Nous arrivons à l'aube de la protohistoire, à l'âge du bronze (cet âge est le premier âge des « âges des Métaux »). On situe là (bronze ancien : -4.000 ans) les premières traces de l'utilisation de l'huile (traces archéologiques, mobiliers archéologiques dont des meules). Les meules qui auraient été utilisées aussi pour les raisins et les céréales (il existe de nos jours une ferme près de Vallon-Pont-d'Arc qui possède une petite meule à tout faire, restaurée).

Mais d'où vient l'oléastre, l'ancêtre de nos oliviers ? Les méthodes d'analyse génétique de l'ADN des mitochondries ont mis en évidence un « mitotype » le ME1 « majoritaire dans les cultivars [variétés cultivées] et les oléastres de l'est. Ce ME1 se retrouve chez *Olea europaea laperrinei*, un *Olea* qui vit dans des lieux actuellement inaccessibles de massifs sahariens (mal fréquentés et dangereux, il existe sept exemplaires dans l'herbier de l'Institut de

Botanique de Montpellier, herbier Maire). En génétique, il est difficile, voire impossible, de déterminer une paternité d'un individu animal ou végétal. C. Breton estime probable que « l'oléastre ait hérité du mitotype d'O. laperrinei. Il peut être considéré comme son ancêtre maternel. » On ne sait pas quel est « l'ancêtre mâle de l'oléastre » ni « expliquer le passage de l'oléastre du Sahara à la Méditerranée ». On ne sait pas non plus « pourquoi ce mitotype est prédominant à l'Est. ».

Nous voilà rendus à l'aube des civilisations phénicienne, grecque et romaine. Il y aura une suite dans l'histoire, dans un prochain numéro de la Goutte d'Huile (à l'an que ven).

Raymond Gimilio

---

### Il va falloir s'y faire !

Dans le numéro 11 de la Goutte d'huile, dans la recette de cuisine, il est question d'« huile au goût subtil ». J'avoue (faute avouée, demi-pardonnée) mon ignorance. Celle-ci a cessé le 28 novembre dernier à la séance de dégustation AFIDOL-SITEVI. Mme A. PARIS nous a expliqué l'équivalence avec les anciennes appellations, comme suit :

- **goût intense** = fruité vert, huiles produites à partir d'olives fraîches, récoltées en cours de maturité ;
- **goût subtil** = fruité mûr, huiles produites à partir d'olives fraîches, récoltées mûres ;
- **goût à l'ancienne** = fruité noir, huiles produites à partir d'olives stockées et mûrées pendant 5 à 8 jours, en conditions maîtrisées et contrôlées.

Un point de détail : l'emploi de l'appellation « fruité ... » est soumise à l'analyse préalable de l'huile par un laboratoire agréé, pas l'emploi de « goût ... ».

Au programme des dégustations, le créneau du 29 novembre 16h00 était consacré aux huiles « goût à l'ancienne ». Ces huiles venaient de la région voisine, elles étaient sublimes ! Des huiles au goût d'olive, au vrai goût de tapenade, de cacao, de pain au levain, de vanille, de fruits confits, sans amertume. Un hic cependant ! Du fait de la fermentation contrôlée des olives et de la réglementation, ces huiles en sont pas HOVE (huile d'olive vierge extra) mais simplement HO (huiles d'olive, tout court !). J'ai fait remarquer que notre région, plus particulièrement le Gard, avait trois moulins producteurs de cette huile dont celui de notre confrère Roger PARADIS qui avait eu une médaille d'or au Concours général agricole de Paris en 2017, la Coopérative oléicole de Bellegarde à laquelle il faut ajouter celle de Sommières-Pignan. Un regret de ne pas les voir figurer au menu de cette dégustation-initiation.

Raymond GIMILIO  
Oléiculteur à Claret (Hérault)

---

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

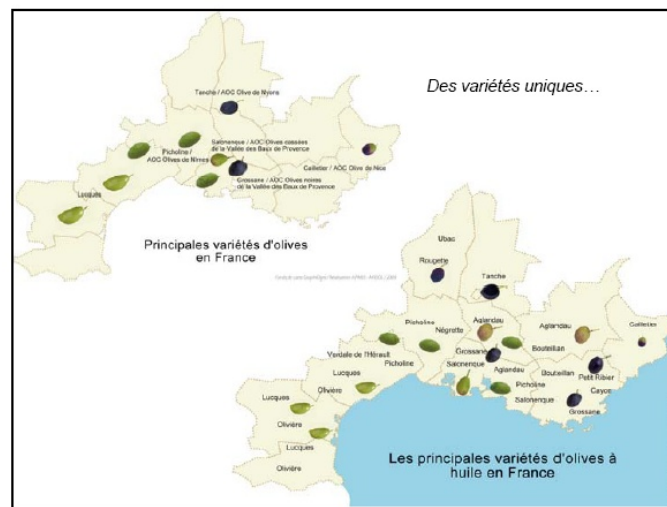
Un écho à la Goutte d'Huile précédente (n° 11) ? Madame Alexandra Paris nous a présenté longuement la situation de l'oléiculture mondiale, européenne et nationale avec des diapositives bien documentées. Il en ressort que notre production est faible (inférieure à celle de Chypre), notre consommation forte. Des pays se sont lancés dans l'oléiculture intensive de façon à faire « pisser

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

---

l'olivier » et inondent les rayons de nos super-marchés d'HOVE (huiles d'olive vierge extra au goût réputé intense ? ex fruité vert). En fait, pour les huiles du prix le plus bas, produits de l'oléiculture intensive, on devrait créer un « goût plat » ! Est-ce ce que nous voulons dans notre pays ?

La présentation de Mme A. PARIS le 29 novembre a eu le mérite de souligner que si nous produisons peu (par rapport au reste du monde), nous produisons bon ! Des PME d'huiles de qualité. Nous avons du variétal, des huiles d'olive produites sur un terroir bien défini, avec de variétés bien définies. Nous ne produisons pas de la matière grasse à 0,5% d'acidité exprimée en % d'acide oléique mais de purs jus de fruits ramassés sur l'arbre (et non à terre) par des moyens manuels ou semi-mécaniques. Nos arbres ne sont pas des haies fruitières de variétés adaptées à ce mode de culture (arboussane, arbéquine, cipressino, ...) mais des arbres « plein vent ».



Les cultivars qui se prêtent à la constitutions de « haies fruitières » sont en général de petite taille, palissés à plat et qui n'ont pas été plantés, à l'origine, dans nos terroirs. Les oliviers « traditionnels » de chez (Tanches, Pichoulins, Négrets de Calvisson-Sommières, Sélounencs, Groussans, Lucals, Pigals, Aglandaux, Amellaux, Olivierals, Verdals, Rougets de Pignan, Rougets d'Ardèche, etc) nous donnent des huiles des huiles monovariétales typées et caractéristiques de leurs terroirs (*nostra terraire*). Oui, nous, petits oléiculteurs familiaux ou oléiculteurs moyens, sommes fiers de nos huiles. Nous sommes des « PME de l'huile de qualité ». Nous ne produisons pas des corps gras, des « huiles de diverses provenances de l'Union Européenne ou du Bassin méditerranéen », mélanges en proportions non indiquées, mais standardisés d'huiles méditerranéennes, certes vierges extra mais vendues à prix bas et dont le goût est fonction du prix. Voyez l'article ci-après sur des pratiques abominables.

La question qui se pose et que j'ai posé à mon moteur de recherches Google « combien coûte un kg d'olives en oléiculture traditionnelle » a fini par avoir, enfin, une réponse ! Car là est le problème : il m'a fallu tourner ma question de dix façons différentes. La réponse est dans une étude datant du 25 mars 2010 faite par le cabinet Ernest et Young. Je vous donne les réponses de la page 12 de l'étude. Les données ont maintenant 7 ans et mériteraient d'être réactualisées.

Dans le tableau que je donne, la lettre P suivie d'un chiffre désigne un système e production d'olives suivi de l'explicitation du système P. La synthèse fait appel à des coûts professionnels, elle ne tient pas compte du fait que l'oléiculture familiale fait appel aux amis et à la famille pour la récolte. Ces coûts ne peuvent pas être évalués à moins de faire appel au système de bénévolat valorisé.

**Synthèse des coûts de production d'olives**

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

Système de production d'olives	Fourchette de prix de revient
P1 : une plantation traditionnelle de petite surface, irriguée et accessible	1,12 €/kg – 1,85 €/kg
P2 : une plantation traditionnelle de grande surface, irriguée et accessible	0,99 €/kg – 1,72 €/kg
P3 : une plantation traditionnelle de petite surface, irriguée et peu accessible	2,34 €/kg – 2,85 €/kg
P4 : une plantation traditionnelle de petite surface, non-irriguée et peu accessible	6,53 €/kg – 7,84 €/kg
P5 : une plantation traditionnelle de petite surface, non-irriguée et accessible	3,08 €/kg – 4,48 €/kg
P6 : une plantation traditionnelle de grande surface, non-irriguée et accessible	2,68,€/kg – 4,07 €/kg
P7 : une plantation en haie fruitière de grande surface, irriguée et accessible	1,25 €/kg
P7 andalou : Coût donné pour l'Andalousie (Espagne) « Le Nouvel Olivier » n° 110, pp. 6-7	0,09 €/kg – 0,12 €/kg

Le coût de ramassage des olives en P7 est imbattable mais on fait mieux en Espagne (voir ci-après). Comment faire mieux ?

Il faut bien avoir conscience que la qualité des olives n'entre pas en ligne de compte. S'agit-il d'olives pour la conserverie ou pour l'huile ? Dans le deuxième cas, l'élément qualité joue. Si nos olives traditionnelles sont plus chères à ramasser, elles donnent des huiles de caractère. La récente évolution de la production vers des huiles au **goût à l'ancienne** (ex fruité noir) le montre. Des huiles douces au goût de tapenade (olive noire), de cacao, de pain au levain, de vanille, de fruits confits, sans amertume, sont de plus en plus recherchées, demandées. On peut rêver devant l'image d'une tartine à la ricotta, d'un artichaut barigoule, d'un hachis parmentier de taureau de camargue à l'huile d'olive goût à l'ancienne.

Est-ce que les producteurs P7 sont capables de fournir des huiles sublimes d'une telle qualité ? Certes HOVE mais quel goût ?

Raymond GIMILIO,  
Oléiculteur familial à Claret  
Dégustateur, chef de table Concours Général agricole 2015  
Ancien Ingénieur de recherches CNRS au Centre Européen des Sciences du Goût (Dijon,  
1996-2000)

---

### Pratiques abominables liées à l'oléiculture ?

Le trimestriel « Le Nouvel Olivier » (n° 110, octobre-novembre-décembre 2017, pp. 6-7) publie un article de M. G. SERNANO, oléiculteur français (70 ares) qui entretient depuis « près de trente ans » avec un oléiculteur andalou (700 ha) « des relations devenues amicales aujourd'hui ». Cet oléiculteur andalou a son pendant dans les relations devenues amicales avec un oléiculteur extremadurien qui vient à Montpellier au marché des Arceaux. Il est là, fier de son huile étiquetée « **Espagne** », face à un autre oléiculteur grec dont les huiles sont

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

---

étiquetée « **Crète** » et non loin de deux oléiculteurs héraultais (Mas-Dieu et Coopérative de Clermont-l'Hérault). Notre Georges BRASSENS vantait « celui qui dit toute la vérité » ! J'ai personnellement participé avec notre syndicat de l'Hérault (UPPO34), en 1965 et 1966, à deux opérations « **La qualité dit son origine** ». Nous ne sommes pas contre les productions de nos voisins, nous sommes fiers qu'ils affichent leur provenance nationale, ils en ont le droit et leurs huiles de qualité (je les ai dégustées) viennent ajouter leur typicité à la nôtre : le consommateur est averti, il choisit en fonction de son goût !

Revenons à notre oléiculteur andalou du début. Il utilise un « verger moderne » avec des « plantations intensives à raison de 1000 à 1200 oliviers à l'hectare récoltés mécaniquement par des machines utilisant la technique de la récolte de la vigne. ». Ce sont là des haies fruitières ! Le prix de la récolte « varie entre 9 et 12 centimes d'euro le kilogramme ». Mais là, il y a une sacrée concurrence (je cite et insiste) : « **certains prestataires intervenant avec des travailleurs détachés, qui disposent de tout le matériel de récolte nécessaire, travaillant forfaitairement à 7 centimes d'euro le kilogramme !** ». G. Sernano (et nous sommes d'accord avec lui) « **ce type de service est basé [...] sur l'exploitation abusive de personnes soucieuses d'apporter un minimum vital à leur famille qui se trouvent à plus d'un millier de kilomètres de là. Ces procédés, n'ayons pas peur des mots, sont assimilables aisément à la notion d'esclavagisme !** ». L'auteur ajoute, pour faire bonne mesure, qu'il avait cru comprendre « **que la France, en effet, utilisait régulièrement ce type de main d'œuvre pour la récolte des fruits notamment.** ».

Nous concluons, avec G. Sernano, « **A méditer !** ». Est-ce là l'avenir de notre oléiculture française (voir article précédent). Des hommes exploités font mieux et moins cher que des machines, des esclaves en Europe ? Intolérable ! L'arroseur arrosé en Espagne ? Ce n'est pas drôle !

Raymond Gimilio  
Majoral

---

**A méditer :**

Lors de la conférence du 29 novembre 2017 au SITEVI, en écho à l'intervention d'Alex SICILIANO sur le fait que « passer beaucoup de temps en formation et en audition de conférences ne suffit pas », un auditeur a affirmé qu'il « fallait parler aux oliviers ». Ce que nous avons interprété qu'il fallait être souvent dans ses oliviers à « gratter » ! Tous nos anciens connaissaient cette historiette d'un jeune oléiculteur inexpérimenté qui se plaignait que ses oliviers ne produisaient rien ! « Que leur faites vous » demanda l'ancien ? Réponse : « rien ! ». Alors dit l'ancien « ils vous le rendent ! ».

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