



# La Goutte d'Huile



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

N ° 14 année 2020

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

## Éditorial

Notre confrérie a changé de Grand-Maître. Michel TEISSIER a souhaité, après 10 années de bon et loyaux services, prendre un repos bien mérité. Il a démissionné du CA. La Confrérie a élu (vote par correspondance approuvé par l'AG du 8 février 2020) un nouveau grand Maître : j'ai été choisi alors que le confinement venait de s'abattre sur nous, paralysant le pays et notre confrérie. Danièle TUFFERY a également demandé à cesser ses fonctions de Tabellion (Secrétaire), elle a démissionné du CA. Bernadette AUPHAN lui succède.

Le 11 juin dernier, à Arpaillargues, s'est tenu le conseil d'administration de l'association sur laquelle est bâtie la Confrérie. Ce conseil m'a confirmé Président et **Grand-Maître** de l'association, prenant toutes les dispositions administratives vis-à-vis des autorités de tutelle, conformément aux dispositions de nos statuts d'association relevant de la loi de 1901.

Le travail continue, le déconfinement est arrivé, nous avons bon espoir que les grandes manifestations oléicoles (Pignan et Corconne, Bellegarde, etc.) auront bien lieu aux dates prévues. Raymond GIMILIO a accepté de reprendre la responsabilité de la parution de ce bulletin d'informations de la tradition et des nouveautés oléicoles. Il faudra que tous, sans exception, lui fassent parvenir, par notre Tabellion Bernadette, des connaissances, des traditions, des recettes de cuisine, des tours de mains, de la technique oléicole traditionnelle. J'ai souhaité dans ma profession de foi de candidat que l'aspect « **techniques oléicoles** » devienne une de nos préoccupations principales dans nos missions. Raymond a aussi accepté d'être le vice-Président chargé de représenter la Confrérie dans l'Hérault (et plus au sud ?, en lien avec Jean-Claude Gayral). Le développement territorial de la Confrérie est important. Nous devenons la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon (Occitanie). Notre région s'est agrandie, il nous faut suivre. Des changements sont survenus dans les communes, il nous faut coller au terrain, renouer nos liens avec les grandes coopératives du sud, apaiser les conflits qui nous ont nui et mettre en pratique la grande mission de notre charte, du serment que nous avons prêté, je résume « **Défendre l'olivier dans tous ses états** ». Des syndicats oléicoles existent, nous en faisons partie ou non, nous devons travailler ensemble. L'AFIDOL aussi, elle a changé de nom, elle est devenue « France-Olive ». Tous unis pour notre arbre sacré.

**Samuel ACCABAT**  
**Grand-Maître**

## L'année 2019

Chers lecteurs de la Goutte d'Huile, vous avez été privés de ce bulletin durant la fin de 2018 et toute l'année 2019. Je plaide coupable mais mon appel lancé dans l'éditorial du précédent bulletin a eu peu d'écho. Ma vie personnelle m'a laissé peu de loisirs et l'année 2019 avait pourtant bien commencé avec une 3<sup>e</sup> participation aux jurys de dégustation des huiles d'olive du Concours Général 2019 de Paris-Porte de Versailles. La seconde moitié de 2019 a été marquée par une série malheureuse d'hospitalisations et une convalescence en cours. J'ai pu néanmoins présider le Jury des Huiles d'Olive à la fête de l'olive de Corconne. Ce Jury a rempli son rôle comme ceux des Olives confites et des Cakes aux Olives, tous sous l'égide de la Confrérie. Nous remercions ici le Maire et son personnel municipal pour la parfaite organisation.

Raymond GIMILIO  
Oléiculteur et Majoral

### Hommage à notre arbre sacré : l'olivier d'Europe

L'olivier d'Europe, celui de nos vergers, des allées de nos mas et des ronds-points de nos territoires est un arbre singulier. Nous avons eu l'occasion de conter ici, dans un précédent numéro, son histoire d'après le livre d'André Bervillé (Directeur de Recherches de l'INRA retraité mais très actif). L'implication originelle de notre olivier se perd dans les brumes du temps passé. La plante que nous connaissons ne pousse pas spontanément dans la nature. Elle dérive d'une espèce sauvage transformée par l'espèce humaine. Cette espèce est l'Oléastre (*Ulivastre*).

Tous les membres de la Confrérie ne sont pas des scientifiques. Il convient d'éclairer la lanterne sur les noms scientifiques utilisés. C'est une manie, depuis Linné (+1778), de nommer et de classer les êtres vivants. Parmi eux, les **systématiciens**, ont classé les êtres vivants dans des catégories bien précises et ont décrit chaque être vivant en vue de ce classement (familles, genres, espèces, sous-espèces, **variétés botaniques**, etc.).

Notre olivier appartient au **genre** *Olea*. Un genre comprend plusieurs **espèces** : ici l'espèce *europaea*. Dans l'espèce, il peut y avoir des **sous-espèces** et dans les sous-espèces des **variétés** (variétés botaniques). Depuis qu'un systématicien anglais (P.S. Green, des *Kew Gardens*, Herbarium *Royal Botanic Gardens*, Richmond, Surrey, Angleterre) a entrepris de mettre de l'ordre dans le genre *Olea* et a décrété que dans la famille des Oléacées, parmi 25 à 26 genres, il y a :

- le genre *Olea*,
- de l'espèce *europaea*,
- et de la sous-espèce *europaea*.

D'où le nom savant de notre Olivier (dit d'Europe) : il s'appelle *Olea europaea europaea*. La chanson dit « *Athéna le donna aux Grecs qui l'apportèrent aux Romains et c'est ainsi que l'olivier fit le tour de la Méditerranée* ». Une magnifique légende ? En réalité l'*Olea europaea silvestris* (le sauvage : l'Oléastre ou *Ulivastre* ou *Oulivié soubatgié*) existait déjà autour de la Méditerranée. Les Grecs ont seulement apporté la culture qui a transformé l'oléastre sylvestre en olivier cultivé. Puis sont venues, au cours des années, les **variétés agricoles** que nous connaissons aujourd'hui (Picholine, Lucques, Olivière, Verdale de l'Hérault, etc.).

Tous les *Olea* ont en commun d'être des buissons ou arbres toujours verts à feuilles opposées coriaces lancéolées ou elliptiques. Les fruits sont appelés drupes (l'olive est une drupe en langage scientifique). La chair appelée mésocarpe est épaisse, charnue, devenant pourpre foncée ou noir quand le fruit est mûr. D'où les appellations de noirettes, négrettes, rougets, rougettes ainsi que verdales, blanc, blancaou, brun, etc. La chair de l'olive mûre est gorgée d'huile, l'huile d'olive est un pur jus de fruit. La petite quantité d'huile de l'amande des noyaux contient un peu d'acide prussique qui aide l'huile à se conserver.

### Un arbre-médecine ?

Notre arbre possède des vertus médicinales que connaissaient nos anciens et dont j'ai retrouvé la trace dans le livre « *Vieux remèdes du Languedoc des Cévennes et des Causses* » de Magali Amir (Editions Ouest France, 2001). Notre arbre sacré fait l'objet d'une fiche (p. 22).

Je ne saurais mettre en garde les lecteurs contre les recettes de tisanes à base de feuilles d'olivier pour lutter contre l'hypertension. Si vous êtes sous traitement médical, consultez votre médecin traitant. L'action hypotensive de la tisane dont nous ne donnerons pas la préparation peut influencer l'efficacité des traitements médicamenteux. De même, si vous avez affaire à un malade atteint d'otite, consultez un rhinolaryngologue. C'est plus sûr.

Par contre, aucun danger à boire le matin une cuillerée à soupe d'huile à jeun. L'huile est un laxatif doux qui lutte contre la constipation. De même que l'huile est employée sur les rougeurs des fesses des petits enfants, sur les brûlures (feu, soleil, etc.). Cette dernière médication était employée avec le millepertuis (huile de millepertuis). Une tante de mon épouse savait. Le savoir a été transmis à sa petite-fille qui est aujourd'hui la pharmacienne diplômée du village.

Un conseil : les animaux savent intuitivement ce qui les guérit. Ne mettez pas un ou plusieurs chevaux en liberté dans vos oliveraies, ils adorent dévorer les branches et les feuilles jusqu'à ce que leurs mâchoires n'atteigne plus le feuillage. Ils savent « intuitivement », par leur acquis ancestral que l'arbre leur fait « médecine ». Mais ils massacrent les branches.

---

### Une bonne recette : Régalez-vous.

Le magazine *Le Graulen* de juin 2018 consacre deux pages (25 et 27) à notre confrérie. En retour, nous lui témoignons notre considération en publiant la recette de la « Salade russe Olivier au bœuf ». Le nom Olivier est celui d'un chef français, un monsieur Olivier qui vécut en Russie au XIXe siècle.

#### Ingrédients :

- 2 à 3 pommes de terre moyennes,
- 3 à 4 carottes,
- 1 oignon blanc des Cévennes,
- 1 concombre frais,
- 1 cornichons malossol (ou 2 c. à café de câpres), oignon,
- 250 g de bœuf,
- 1 boîte de petits pois fins,
- 2 œufs,
- mayonnaise (faite maison de préférence avec une bonne huile d'olive douce comme l'huile de Lucques ou de négrette).

#### Réalisation :

1. Eplucher et faire cuire à la vapeur pommes de terre et carottes. Refroidir et réserver.
2. En même temps, faire cuire séparément les œufs et la viande. Pour cette dernière, il suffit de faire la faire bouillir dans une quantité suffisante d'eau salée avec une feuille de laurier dedans pendant 25 minutes, l'égoutter, la laisser refroidir et la couper en petits dés.
3. Mélanger dans un grand saladier, coupés en dés – pommes de terre, carottes, concombre frais épluché et cornichon (ou câpres), viande cuite découpée en dés, œufs durs en quartiers. Ajouter les petits pois fins égouttés, 5 bonnes cuillerées de mayonnaise, sel et poivre.

Laisser reposer la salade « Olivier » au frigo au moins 3 heures avant de servir bien fraîche en entrée avec un filet d'huile d'olive.

En Russie, cette salade est un classique incontournable d'une table de fête. Le caviar et les homards ont été supprimés par la Révolution d'octobre.

Vous, lecteurs, avez certainement des recettes saines et savoureuses.

---

### La production de nos oliveraies : lutter contre la bactériose

Un mot en préambule pour bien fixer les concepts abordés ici.

#### Les viroses et virus de l'olivier

On ne doit pas confondre les virus et les bactéries. Ce sont, certes, des microbes mais il n'agissent pas de la même façon. Les virus provoquent des maladies appelées viroses chez les plantes. Les principaux virus et les viroses connues chez l'olivier sont :

- le jaunissement foliaire de l'olivier ;
-

- les taches annulaires de l'olivier ;
- les **virus latent-1** et **latent-2** de l'olivier.

Ces viroses sont encore mal connues. Elles ne semblent pas très dangereuses pour nos oliviers mais il convient d'être prudents et de savoir qu'elles existent. Nous espérons que des chercheurs s'y intéresseront très vite.

### Les bactérioses et bactéries de l'olivier

Les bactéries sont un ensemble assez hétérogène de micro-organismes qui ne sont pas toutes pathogènes (agents de maladies). Elles peuplent notre environnement (eau, sols, sous-sol, air, etc.). Certaines vivent dans les nodules des racines des Fabacées (nouveau nom des légumineuses : pois, féveroles, fèves, haricots, lentilles, etc.) et captent l'azote de l'air pour fabriquer des nitrates qui enrichissent le sol.

Deux bactéries s'attaquent à l'Olivier. La bactérie *Xylella fastidiosa* a défrayé la chronique en Europe et plus particulièrement en Italie (nous en reparlerons prochainement). La bactérie *Pseudomonas savastanoi* n'a pas été l'objet d'un traitement aussi médiatique mais a fait l'objet de conférences par France-Olive (ancien nom AFIDOL) et ses techniciens. Les deux bactéries ne doivent pas être confondues ni les maladies qu'elles provoquent. Leur nom savant ne permettent pas de les confondre. Nous aborderons ici la moins dangereuse qui provoque le chancre de l'olivier. La seconde, la bactérie « tueuse » fera l'objet d'un prochain article.

### La bactériose de l'Olivier ou chancre

La bactériose de l'Olivier encore appelée **chancre de l'olivier** ou **rougne de l'olivier**, est provoquée par la bactérie *Pseudomonas savastanoi*. Selon le site de l'AFIDOL - France-Olive :

<https://afidol.org/oleiculteur/autres-maladies-ravageurs/bacteriose/> ,

la maladie se traduit par l'apparition d'excroissances brunâtres sur les rameaux, les troncs et les collets, au-dessus des souches (collet du tronc). Ce sont des galles ou chancres. L'introduction d'oliviers étrangers (Espagne, Italie, ...) est responsable de l'introduction de souches particulièrement virulentes en France. Néanmoins, l'olivier n'est pas condamné à mourir, si on le soigne ! Un olivier vigoureux, bien nourri, résiste mieux.

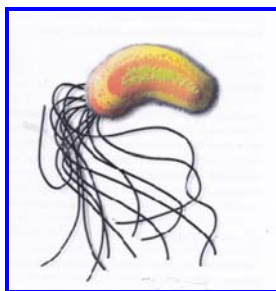


Fig. 1 : *Pseudomonas* spp. (photo CIRAD : espèce non spécifiée)

Une fiche technique est téléchargeable sur le site de l'AFIDOL – France-Olive (voir ci-dessus). Nous en résumons les points importants :

- l'arbre est affaibli et les qualités organoleptiques de l'huile sont affectées,
- il n'y a pas de traitement phyto-pharmaceutique connu, le cuivre sous ses diverses formes (bouillie bordelaise, hydroxyde de cuivre, oxychlorure de cuivre, etc., voir « Cahier de l'oléiculteur », France-Olive) limite la diffusion au sein du verger de la bactérie, avec les mesures barrières suivantes :
- désinfection des outils de taille et des peignes de récolte avec une solution de Javel à 10%,

- il ne faut pas tailler par temps humide ; il faut tailler les arbres atteints en dernier et faute de pouvoir brûler les bois de taille, les broyer. Le broyat doit être composté ; ne jamais l'enterrer avant plusieurs mois de maturation.

Le traitement qui a été appliqué dans des oliveraies infectées consiste, après la taille, à gratter les chancres et à appliquer au pinceau un coup de bouillie bordelaise sur la plaie.

En dehors de la propagation de la bactérie par les outils de taille et l'enfouissement de bois de taille infectés, il faut bien qu'il y ait un vecteur actif qui propage la maladie ? Le verger situé de part et d'autre de la A750 (Saint-Georges d'Orques, voir ci-après) est à l'abandon. Il voisine des oliviers enfouis sous les arbres de la garrigue, à l'abandon total depuis plusieurs années. La maladie ne semble plus y progresser malgré les soins peu actifs ou inexistantes.

J'ai signalé, à la suite d'une étude publiée dans le bulletin de la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault (*SHHNH*, n° 155, 2015, pp. 25-39, approuvé par comité de lecture scientifique), que la Mouche de l'olive compte parmi les symbiotes (bactéries utiles à son métabolisme) *Pseudomonas savastanoi* qui colonise son tube digestif et notamment un "diverticule oesophagique" (*diverticolo oesofageo* [en italien sur la figure 2]) communiquant avec la trompe et une ampoule rectale (*ampolla rettale*) près du conduit de ponte et des ovaires (*ovario*). Voir Fig. 2 ci-après. L'auteur du dessin de droite montre l'extrémité de l'abdomen avec l'ovipositeur éjectant un œuf. Cet œuf a reçu son capuchon de bactéries symbiotes issues de l'ampoule rectale voisine des ovaires.

Il manque sur le dessin la position de la réserve de spermatozoïdes (spermathèque) où la femelle stocke les spermatozoïdes du mâle après sa fécondation (intervenant en mai, après sortie du sol). Il n'y a pas de perte de semence mâle, chaque œuf reçoit un élément fécondant à sa sortie de l'ovaire. L'efficacité maximale est ainsi offerte aux 200 à 400 œufs qu'une mouche (*Bactrocera oleae*) peut pondre : un œuf par olive. La mouche badigeonne de salive le trou qu'elle a percé dans l'olive : elle lèche le jus qui est nourrissant et laisse une marque odorante de salive. Ce qui n'empêche pas une autre mouche de pondre dans la même olive, phénomène rare au début de la saison mais qui s'accélère après le début septembre. On voit très nettement sur la vue de gauche la trompe de la mouche, en bas.

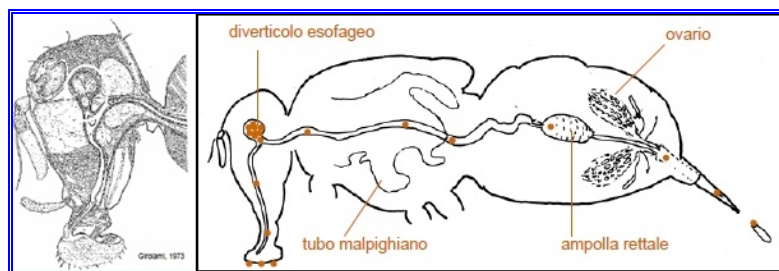


Fig. 2 : schéma (montage RG de vues en coupe) tête et appareil digestif  
Mouche de l'Olive (d'après Belcari et alii. 2012&2014)

Quand la mouche lèche les rameaux ou les feuilles pour se nourrir des bactéries et des poussières d'écailles qui les recouvrent, elle dépose de la salive régurgitée contenant le pseudomonas ou recueille de nouvelles bactéries. Elle diffuse aussi le pseudomonas à sa descendance avec les autres bactéries symbiotes qui servent à ses larves à digérer la cellulose des olives rongées. Le cuivre étant bactéricide, il agit en stérilisant le tube digestif de la Mouche et empêche la transmission du capuchon bactérien de symbiotes à la larve (études du professeur BELCARI et de son équipe, Université de Florence (*Firenze*), 2012&2014 et de la professeur CAPUZZO et son équipe, Université de Padoue (*Padova*), 2005). Le cuivre déposé au moment des traitements doit aussi suffire à empêcher la propagation de la bactérie pseudomonas sur les feuilles et les branches (4 traitements annuels à quart de dose, recommandation Alex SICILIANO, AFIDOL, conférences techniques, Pignan 2018).

Un de ces traitements devrait se faire fin juin-début juillet, au moment où les olives sont « piquables » (5 à 7 mm de diamètre) pour empêcher la nutrition de la larve (voir ci-dessus) qui recouvrent les olives. La mouche ne devrait plus pouvoir propager la bactériose. Il faut quand même continuer à désinfecter les outils de taille (sécateurs, scies, chaînes de tronçonneuses, etc.) et de récolte (peignes, etc.).



Fig. 3 : branche avec chancre dans un verger atteint (Rouget de Pignan)  
(A750 sortie 62 vers D619 Vailhauqués : 43°38.072'N x 3°45.584'E)

Il y aurait donc une activité de la Mouche de l'Olive qui propagerait la bactériose. Le cuivre, en agissant sur la mouche et la bactérie ne guérirait pas mais ferait barrière :

- à la multiplication de la mouche de l'olive,
- à l'infestation de nouveaux arbres.

Les recherches menées par les chercheurs italiens méritent une meilleure diffusion. Et ne pas oublier, le cuivre c'est bien mais avec modération : sur l'arbre, pas sur le sol.

### **Bibliographie de la bactériose**

- Belcari A., Sachetti P., Landini S., Caméra A., Rosi M.C. & Libranid R., 2014. *Controllo di Bactrocera oleae mediante l'impiego di prodotti a base di rame e presentazione di altri possibili metodi innovativi di lotta*. Dipartimento de Biotecnologie agrarie, sez. Entomologia generale e applicata, Universidad di Firenze. 24 août 2014. 1 :15
- Belcari A., Bobbio E., *L'impiego del rame nel controllo della mosca delle olive, Bactrocera oelae*. Informatore Fitopatologico, 1999, 12 52:55.
- Calecca V., Belcari A, Sacchetti P., 2012. *Lotta alla mosca delle olive in olivicoltura integrata et biologica*. Researchgate, 03/2012, 27 :35
- Capuzzo C., Firrao G., Mazzon L., Squartini A., Girolami V., 2005. 'Candidatus Erwinia dacicola', a coevolved symbiotic bacterium of the olive fly *Bactrocera oleae* (Gmelin). *Int. Journ. of Syst. and Evolution. Microbiology*, 55, 2005 1641:1647.

Raymond GIMILIO  
Vice-Président pour l'Hérault  
Docteur en sciences biologiques mention Ecologie

---

### **Nos partenaires et collaborations**

A la suite de l'Assemblée générale du 8 février 2020, des changements sont intervenus dans l'équipe dirigeante. Pour coller à l'actualité, le Conseil d'Administration des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon a décidé d'accoler le nom de la nouvelle région et de modifier ses statuts en

conséquence. L'équipe qui s'est mise en place autour de notre Grand-Maître Samuel ACCABAT a tenu un premier Conseil d'Administration le 11 juin 2020 à Arpaillargues (Gard) et a passé en revue divers problèmes. Cette Goutte d'Huile va commencer par citer les partenaires de la Confrérie.

### **France Olive**

France Olive, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, a été créée en 1999. Reconnue par l'État (lois du 10 juillet 1975 et du 9 juillet 1999), c'est un organisme privé qui regroupe les partenaires de l'amont et de l'aval de la filière oléicole française. Elle dispose d'une assemblée de 48 délégués, désignés par les familles professionnelles : producteurs, mouliniers, industriels conditionneurs d'huile d'olive, confiseurs d'olives de table, et pépiniéristes, qui élit un conseil d'administration de 24 membres. Son Président actuel est Laurent BÉLORGEY.

### **Le Nouvel Olivier**

La société **LE NOUVEL OLIVIER** a été créée il y a 39 ans et 3 mois, basée à AIX EN PROVENCE dans le 13. Cette société édite la revue Le Nouvel Olivier. L'institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) a classé cette entreprise en Édition de revues et périodiques, LE NOUVEL OLIVIER ne comprenant aucun employé.

### **Les syndicats d'oléiculteurs,**

Nous les passerons en revue au fur et à mesure des publications.

---

## **Nos prochaines manifestations**

La maladie CoVid-19 (virus SARS-CoV-2) et ses conséquences (le virus circule encore) fait planer une incertitude sur les différentes fêtes de l'Olive auxquelles, traditionnellement, notre confrérie participe (Pignan, Corconne, Bellegarde, etc.). Nous ne pouvons que souhaiter que le virus soit de mieux en mieux maîtrisé et que les fêtes puissent avoir lieu. Pignan a déjà affiché sa date.

---

## **Un mot sur l'écologie**

L'écologie est d'abord une science. C'est aux dires d'une boutade « la science de l'impossible faite par des incompetents ». Nous répondrons qu'« ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait ». Incompetents, nous essayons de l'être le moins possible. Années après années, les résultats s'accumulent et la science prouve ses résultats, hélas quand il est trop tard. Alors l'écologie propose ses solutions pour la reconstruction de ce qui a été détruit dans l'environnement.

A côté de cela, l'écologie intuitive et citoyenne est devenue une option politique et partisane. Ne confondons pas ! Vouloir peindre tout en vert sans connaître les tenants et aboutissants scientifiques s'appelle éco-blanchiment : c'est dangereux. L'évolution foudroyante du virus SARS-CoV-2 montre l'ignorance de nos gouvernants des lois de la nature et de la science environnementale

A Montpellier est situé le plus important centre de recherches en écologie de France : le Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive (UMR 5175 CNRS). J'y a préparé mon doctorat soutenu en juin 1971. C'est pour cela que j'applique mes connaissances scientifiques dans mon verger depuis 2001 et que je veux vous en faire partager les résultats.

---

## **L'économie circulaire en oléiculture**

Le terme économie circulaire désigne une nouvelle façon de concevoir l'économie en ayant pour objectif de produire des biens et des services de manière durable, en limitant la consommation et les

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

---

gaspillages de ressources (matières premières, eau, énergie) ainsi que la production des déchets. À l'Observatoire des Déchets de l'Agglo-Métropole de Montpellier (ODAM), nous affirmons qu'il n'y a pas de déchets mais des matières premières secondaires destinés à une économie circulaire. C'est une façon de considérer les déchets inévitables comme des matières premières secondaires réutilisables, avec ou sans transformation. Nos anciens ne jetaient rien, tout se réparait ou se réutilisait.

L'oléiculture est une activité vivante dans notre région Occitanie-Midi-Pyrénées, localisée surtout dans les départements du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales (ancienne région Languedoc-Roussillon moins la Lozère) : ce sont les départements oléicoles. A l'est du Rhône commence une autre région oléicole concurrente, Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les produits commerciaux de cette agriculture sont l'huile d'olive, les olives confites et les pâtes d'olives (pâtes proprement dites et tapenades). Ce sont des établissements coopératifs ou privés qui traitent les olives (huileries ou confiseries). Ces établissements produisent des « déchets » tout comme la culture de l'olivier produit aussi des déchets.

Nos oliviers produisent des olives qui vont vers les confiseries spécialisées et les moulins à huile (huileries). Nous examinerons cette dernière activité : elle produit des déchets. Savons-nous les traiter ? La culture de l'olivier produit aussi des déchets. Qu'en faisons nous ?

Une interrogation sur Google (Internet) nous permet d'apprécier le faible niveau de valorisation des sous-produits de l'oléiculture, des déchets, en France. La France n'y figure pas, nous pensons qu'aucun projet de valorisation n'existe. Voyons quels sont ces sous-produits.

#### Déchets de l'oliveraie

Nous taillons nos oliviers (entre mars et septembre). Un an sur deux, la taille est légère puis sévère. Les bois de taille ne peuvent plus être incinérés, c'est interdit. Pour donner une idée, selon l'âge de l'arbre et le type de taille (légère ou sévère) on obtient, pour un arbre adulte, entre 50 et 100 kg de bois/an. Ce bois, broyé quand il est encore vert (BRF), est mis à composter, c'est un retour important comme amendement du sol de l'oliveraie. Il ne doit pas être mis en déchetterie Ce BRF aide à reconstruire l'humus du sol de nos oliveraies, sol pour la majorité usé par la monoculture et le désherbage et qui ne retient plus les engrais chimiques. On vous vend des engrais « orga quelque chose » fort cher !

#### Déchets de l'huilerie

Nous citerons ici sommairement le circuit des moulins à huile. La trituration traditionnelle des olives, avec broyeur à meule de pierre et extraction par pression, est pratiquement disparue en France. Le broyeur utilise des disques de céramiques ou des marteaux qui pulvérisent les éléments du fruit (peau, pulpe et noyaux). Les moulins modernes séparent la pâte et l'eau des olives avec des extracteurs mécanique (centrifugeur à très haute vitesse : 13.000 t/m.). Il en sort une pâte (les grignons) et un mélange d'eau et d'huile soumis à une centrifugation verticale. Les margines (eau de végétation) constitue avec les grignons des déchets hautement toxiques si on les abandonne dans la nature. Si certains mouliniers permettent aux oléiculteurs de récupérer les grignons pour les enfouir dans les oliveraies, les margines posent un problème d'assainissement. (à suivre : prochain numéro de la Goutte d'Huile).

Raymond GIMILIO  
Président de l'ODAM

—0—0—0—  
—0—