

LES OLIVIERS DE PROVENCE

Claude MESNIL 2010

Cet arbre vivait au Sahara il y a 13 000 ans et son huile se vendait dès l'âge du bronze¹. Les Phocéens le firent venir de Grèce en fondant Marseille. Les Romains étendirent ensuite sa culture, créèrent le négoce de l'huile, et jouirent d'une relative paix locale en laissant les Provençaux exploiter ce produit à forte valeur ajoutée. Le pays abrite aujourd'hui une quinzaine d'espèces d'oliviers sur plus de cent décrites.

La production d'huile d'olive suivait des besoins croissants : éclairage, alimentation, médecine, rites religieux, etc...

L'Europe s'industrialisant au XVI^{ème} siècle lui offrit d'autres débouchés : savonnerie, textile, mécanique, etc... Il fut pourtant envisagé après une série d'hivers glaciaux en Provence au cours du XIX^{ème} siècle, de remplacer les oliviers sensibles au gel par les lucratifs mûriers blancs indispensables à la sériciculture² en pleine expansion...

Le rendement des récoltes s'accrurent à partir du XX^{ème} siècle sur des surfaces en lente baisse.



L'ARBRE

Méditerranéen, l'olivier exige un climat lumineux et doux. Il supporte bien le temps sec mais craint le trop d'eau et surtout le gel. Le profit est graduel : jusqu'à 7 ans improductifs (doublé en cas de longue période de sécheresse), 35 ans de collecte croissante, puis 120 ans de récolte stabilisée (de 15 à 50 kg). La fin est aléatoire.

La pharmacopée utilisait jadis sa cendre et la poudre de son écorce. Aujourd'hui, l'industrie pharmaceutique utilise l'effet vasodilatateur³, hypotenseur⁴ et diurétique de ses feuilles.

La gemmothérapie⁵ apprécie ses jeunes feuilles printanières.

Le bois d'olivier servait au chauffage et à la construction. Les artisans, les ébénistes et les sculpteurs prisent à présent son aspect noueux et l'esthétique de son poli. Symbole d'immortalité, l'olivier inspira le surnom des académiciens français dont l'habit s'orne de ses rameaux... Le plus vieil arbre, situé en Grèce, aurait 3 000 ans.

LA RÉCOLTE DU FRUIT

Un cueilleur obtient environ 90 kilos d'olives par jour, rendant 15 litres d'huile. La récolte mécanique bien plus rentable est utilisée dans les grands domaines quand la configuration du terrain s'y prête... Des festivités et un aïoli cuisiné à l'huile nouvelle achèvent traditionnellement cette période dite « l'olivade » en Provence.

Une olive de table doit être charnue, assez grosse (de 3 à 5 grammes), avec un noyau se détachant aisément et un épiderme fin, élastique et résistant.

L'OLIVE VERTE

Le fruit, récolté assez gros de septembre à novembre, est trempé dans une solution de soude quelques heures pour en effacer l'amertume. Puis il est lavé plusieurs jours, tant qu'il trouble l'eau. Il passe ensuite une dizaine de jours dans la saumure.

L'OLIVE NOIRE

Sa couleur provient de la maturité du fruit et non de l'espèce. Récolté de novembre à janvier, il est lavé à l'eau claire longuement, puis il est plongé dans la saumure entre quatre et sept mois avant d'être consommable.

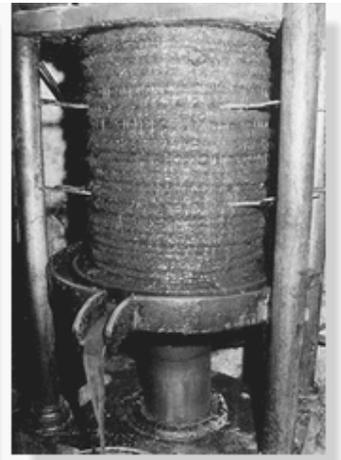


L'HUILE D'OLIVE

Les olives récoltées à la machine ou abîmées sont broyées pour en faire une pâte. La pressuration extrait son jus, la centrifugation sépare l'eau, la décantation élimine les particules indésirables.

L'huile vierge de première pression est la plus savoureuse et meilleure pour la santé. Ce pur jus de fruit est la matière grasse des régimes méditerranéens. Il a une action préventive sur les troubles cardio-vasculaires et antioxydante sur l'organisme, ainsi qu'un effet laxatif et cholagogue⁶. Il entre dans l'élaboration d'onguents, de savons, et sert aux soins de la peau.

La cascade de Monessargues sur le Lauzon près de Lurs (04) anime le plus vieux moulin à huile actif du pays. Il date de 1674. Son occupant refuse l'« Appellation d'Origine Contrôlée » pour pouvoir garder l'usage de meules en pierre, de scourtins⁷ et d'un pressoir à chapelle⁸ (ci-dessous). Les noyaux broyés avec la chair singularisent son arôme. La décantation s'effectue dans des bacs en chêne. L'écrivain Jean Giono confiait ses récoltes à ce moulin, sa famille lui reste fidèle... La campagne de Lurs est classée cinquième plus belle oliveraie de Provence.



LE SAVON DE MARSEILLE

L'éclat du linge primait jadis sur l'hygiène corporelle. Une chemise immaculée pouvait voiler un corps crasseux... L'arme de la lavandière fut le « savon de Marseille » réputé être le meilleur détergent du monde.

Un édit de Louis XIV initié par Colbert codifia sa production et protégea son nom. Il se présentait alors en pains verdâtres de 5 ou 20 kg. Plus tard, l'empereur Napoléon 1er offrit aux fabricants marseillais un sceau pentagonal pour leur permettre d'authentifier leur production... La ville comptait 1 fabrique de savon en 1370, 7 en 1660, 48 en 1786⁹, 62 en 1813, 130 en 1900. Il n'en reste plus que 4 aujourd'hui : Le Fer à Cheval créée en 1856, La Savonnerie du Midi créée en 1870, Marius Fabre créée en 1900 et Le Sérail créée en 1949.

L'appellation n'ayant pas été protégée, la plus grande fabrique récente se trouvait jusqu'à sa faillite en 2008... dans le département du Nord. Les ventes culminèrent en 1913, déclinèrent, et s'effondrèrent avec l'invention des détergents de synthèse vers 1950.

La recette originale du savon de Marseille impose le respect d'un processus précis :

- utilisation de soude et de 72% d'huile végétale, sans ajout d'autre matière grasse.
- 8 jours de passage dans un chaudron de ce mélange : à ébullition le jour, au repos la nuit. Lavage de la pâte obtenue pendant 2 demi-journées à l'eau salée et plusieurs fois à l'eau douce lors de ce cycle.
- homogénéisation de cette pâte pendant 2 jours par compression.
- découpe en cubes suivie d'un marquage, souvent sur les 6 faces.



Sans conservateur, ni parfum, ni colorant, le produit final ne peut avoir qu'une couleur verdâtre (huile d'olive) ou beige (huile de coprah ou de palme). Il est bactéricide, hypoallergénique et biodégradable. Il écarte les mites, les pucerons, et peut même être utilisé en tant que dentifrice.

95% de ces savons sont maintenant fabriqués en Afrique du Nord, en Asie ou en Europe. La plus grande partie ne respecte ni le procédé d'élaboration, ni la composition exigée en remplaçant notamment l'huile végétale par de vulgaires graisses animales...



¹ ère comprise entre l'âge du cuivre et l'âge du fer, débutant de -5000 à -1200 avant notre ère selon la région.

² élevage des vers à soie, les « magnans », et récolte des cocons. ³ dilatant les vaisseaux. ⁴ baissant la tension artérielle.

⁵ médecine parallèle utilisant les végétaux embryonnaires en croissance. ⁶ facilitant l'évacuation de la bile hors de la vésicule.

⁷ filtres en fibres naturelles sur lesquels la pâte d'olive est étalée. Ils sont ensuite empilés les uns sur les autres sous un pressoir.

⁸ modèle à vis acceptant un grand nombre de scourtins.

⁹ l'arsenal des galères prêtait des forçats en période de pointe.