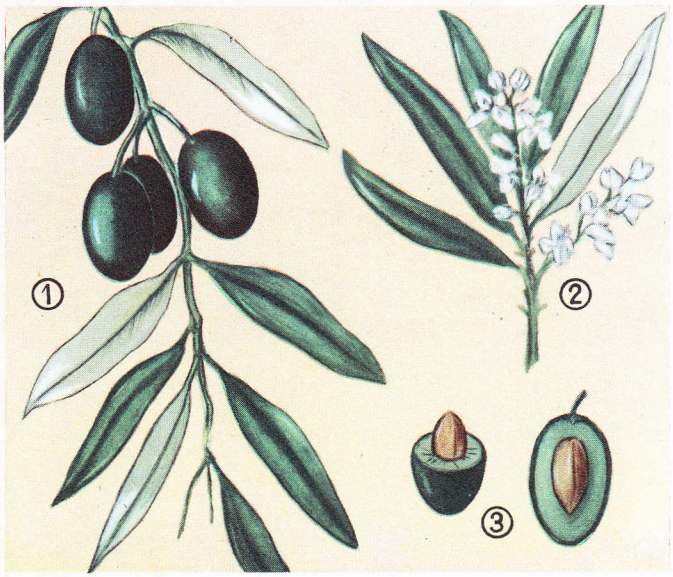
# l'olivier






*On pratique largement, dans le Sud de la France, la culture de l'olivier, dont nous voyons une petite branche avec ses fruits (1). Les feuilles sont d'un vert sombre sur la face supérieure et blanc-cendré en dessous. Les fleurs sont également blanchâtre et en grappes (2). Voici un fruit vu en section transversale et longitudinale.*

L'origine de l'olivier remonte à des temps très anciens. Presque tous les peuples de la Méditerranée ont créé autour de cet arbre des légendes et symboles inspirés par les vertus de ce fruit, mais le lieu comme l'époque des débuts de la culture de l'oliver restent incertains. Il s'est peut-être répandu dans les régions orientales de la Méditerranée (Syrie, Palestine), arrivant ensuite, par la Grèce, en Italie et dans le Sud de la France, en Espagne et le long des côtes du nord de l'Afrique. L'olivier a inspiré, de tous temps, une sorte de vénération: il est en effet le symbole de la paix, de la beauté et de la science. Qu'on se souvienne de la légende de l'Arche de Noé dans la Bible, où la fin du déluge fut annoncée par deux colombes qui portaient dans leur bec un rameau d'olivier; dans les religions, en Grèce comme à Rome, l'olivier était consacré à Athéna et à Minerve; les vainqueurs des jeux olympiques étaient couronnés de rameaux d'olivier; quand il entra à Jérusalem Jésus fut accueilli par une foule qui agitait des branches d'olivier et de palmier, et, de nos jours encore, l'olivier est le symbole de la paix!

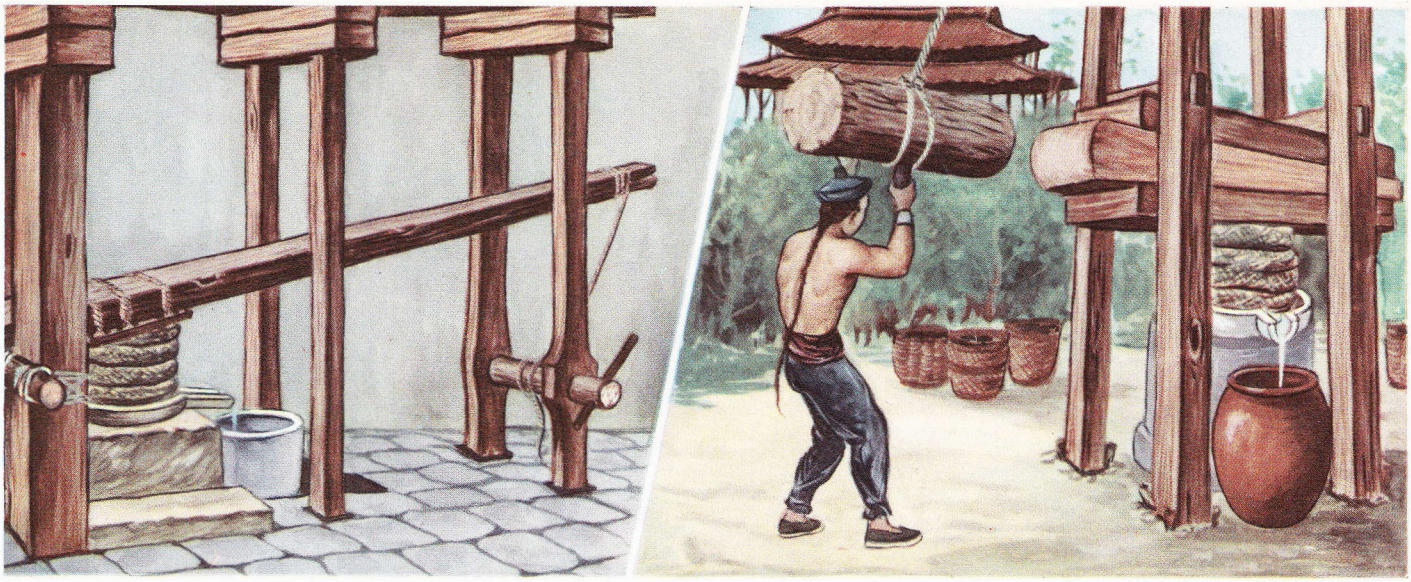
Au point de vue botanique l'Olivier (Olea europaea) est une plante à baies appartenant à l'espèce oléacée genre Oléa. C'est une plante toujours verte, dont le tronc et les plus grosses branches très robustes et souvent bizarrement tordues peuvent atteindre une hauteur de 20 m. quand se trouvent réunies les conditions optima de végétation; mais, en moyenne, sa hauteur reste de 4 à 6m. Le feuillage, assez clairsemé, est constitué par des feuilles oblongues et coriaces, en forme de lance, de couleur gris-vert plus claire sur la face inférieure.

Les racines sont très développées. La floraison se produit en avril, mai ou juin, selon la douceur du climat; les fleurs, réunies en grappes, sont très parfumées; la corolle, d'un blanc laiteux, comporte quatre pétales; elles comprennent deux étamines et un pistil. Le fruit est une baie de couleur verte de forme ovoïdale.

Les fruits et les fleurs naissent sur de petites branches d'un an d'âge et la maturation des fruits, qui commence en septembre, se poursuit jusque dans les premières semaines d'hiver. Quand le fruit est parvenu à sa complète maturité il prend une teinte d'un noir luisant. Le bois est dur, compact et lourd, les nœuds y sont rares; il convient donc à la fabrication d'objets de valeur sculptés ou façonnés au tour. Il semble que cet arbre puisse vivre deux siècles quand le terrain s'y prête et que le climat est propice, mais il existe des légendes et des traditions qui affirment que cet arbre peut atteindre une existence de cinq, six et même huit siècles.

La région de diffusion de l'olivier englobe presque exclusivement les rivages de la Méditerranée, où les températures moyennes oscillent entre 16° et 25°. La limite vers le nord est marquée par les régions aux hivers excessivement froids,

*L'Olivier, que l'on croit originaire de l'Asie, est cultivé communément en Grèce, en Espagne, en France, en Italie, et dans toute la région méditerranéenne. La cueillette des olives a lieu quand le fruit est parvenu à maturation. On la pratique selon quatre systèmes fondamentaux qui sont: la cueillette, le battage, le ramassage et le secouage. De ces quatre méthodes la meilleure est la cueillette à la main, qui ne nuit ni aux fruits ni à l'arbre.*



*Les machines inventées par les hommes pour presser les olives, d'où l'on tire une huile très nourrissante, remontent à de longs siècles. Voici, à gauche une vieille presse romaine fondée sur le fonctionnement d'un long bras de levier; à droite, une ancienne presse à coins des Chinois, qui fait bien saisir la manière d'opérer de ce peuple pour presser les olives.*

et vers le sud par les régions à climat chaud et aride. Les obstacles à la culture de cet arbre sont l'excès d'humidité ou de sécheresse, les sautes de température, les températures inférieures à 5° et supérieures à 30°, les gelées, les vents violents, l'excès de salinité de long des côtes marines. Le terrain qui convient le mieux à cette culture est le terrain plat ou en collines à terrasses, pas trop compact (le sous-sol doit être perméable, et surtout pas humide). En France il pousse sur la Côte d'Azur, mais les cultures les plus florissantes se trouvent sur les côtes de l'Afrique du Nord et constituent une ressource pour la population locale. L'olivier est sujet à, certaines maladies provoquées par des parasites (champignons, bactéries, moisissures).

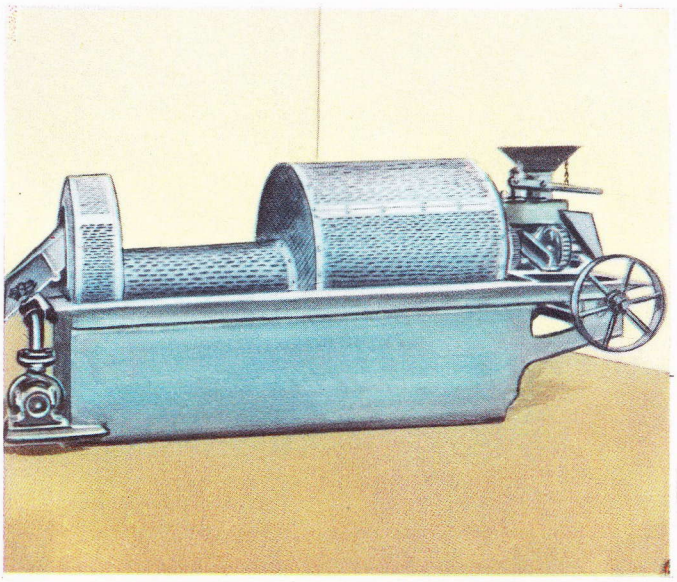
On effectue la mise en place définitive des plants, en nourrice jusqu'à la troisième et même la cinquième année, après un premier élagage et un dépôt opportun d'engrais dans les trous destinés à accueillir ces arbrisseaux. On dit que le traitement du sol par le phosphore ou les « Scories de Thomas » est celui qui donne les meilleurs résultats.

Tous les ans la taille doit être pratiquée, et le sol enrichi, si on veut obtenir une bonne santé de l'arbre et assurer une récolte satisfaisante en quantité et en qualité, sans l'alternance annuelle bien connue.

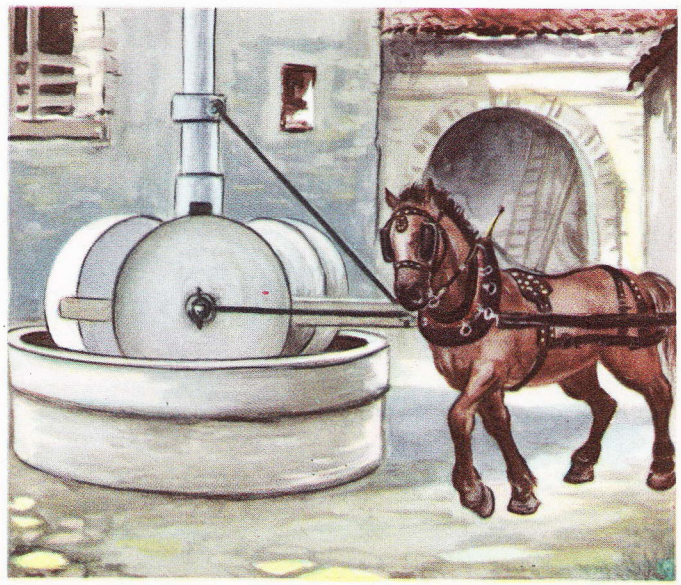
La cueillette des fruits commence vers la huitième ou la dixième année, et la production augmente constamment au cours des années, jusqu'à la trentième environ, puis elle se stabilise à 60% jusqu'à ce que l'arbre commence vraiment à vieillir. La récolte annuelle se fait au fur et à mesure de la maturité des fruits, d'octobre à décembre et même à janvier, selon les conditions particulières au milieu. La récolte se fait par cueillette à la main ou avec des râteaux spéciaux; par secouage quand les arbres sont très hauts, par ramassage au cas où les fruits tombent d'eux-mêmes; par battage, avec de longues perches, en frappant les petites branches pour en détacher les fruits; c'est là une méthode qui n'est d'ailleurs pas tellement recommandable, car elle nuit à l'arbre et provoque la chute de fruits qui ne sont pas encore mûrs. Les fruits sont ramassés dans des paniers ou des caissettes et transportés dans les lieux de concassage. On les laisse ressuer pendant un certain temps avant de les envoyer dans les lieux où ils seront traités.

La production moyenne d'un quintal d'olives est d'environ 25 litres d'huile.

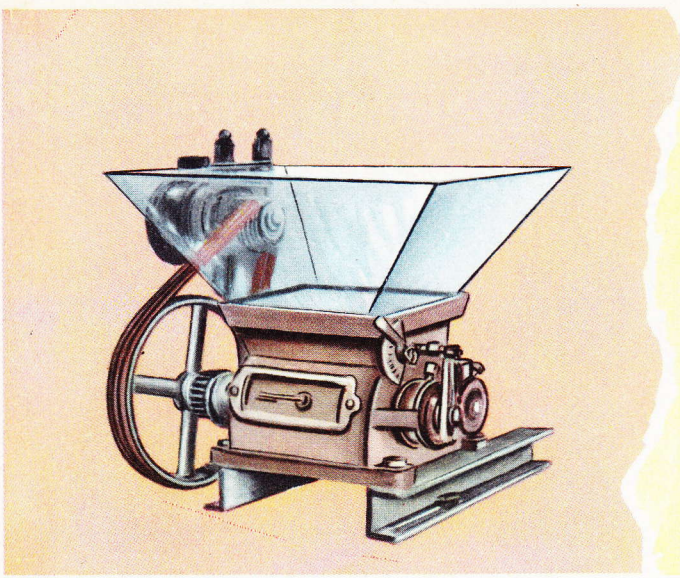
Les olives les plus grosses et les plus belles sont consommées telles quelles ou mises en conserve en saumure après les avoir fait macérer quelques heures dans des récipients

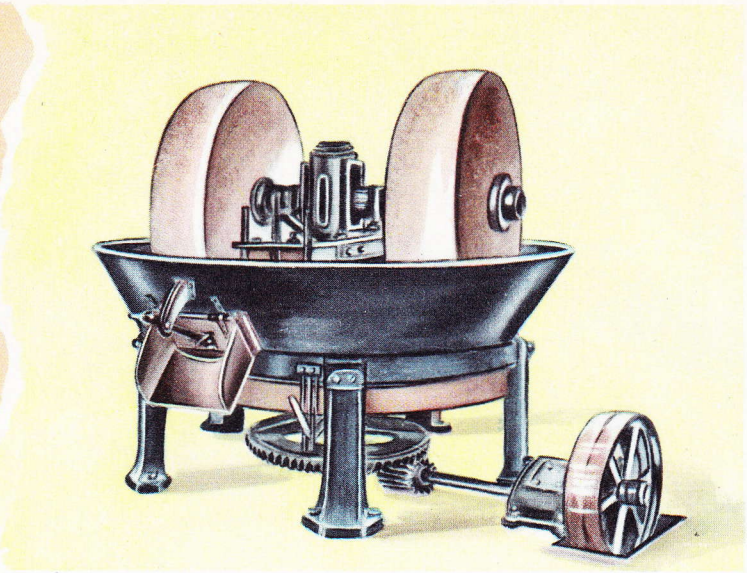


*Une des opérations les plus importantes auxquelles les olives sont soumises est représentée par le lavage, qui s'effectue au moyen d'une machine spéciale, dite laveuse, dont vous pouvez voir ici un modèle perfectionné.*



*Jadis, pour actionner un pressoir on avait recours à la force des animaux, comme le montre ce modèle ancien, à trois meules, qu'actionne un cheval. Ce type de meule était communément employé dans les Pouilles.*





*Voici, à gauche, un type de mécanisme grâce auquel les olives sont soumises à un premier concassage. C'est une concasseuse à olives; elle est constituée par deux cylindres tournant en sens opposé. A droite, une concasseuse où les olives sont broyées plus finement.*

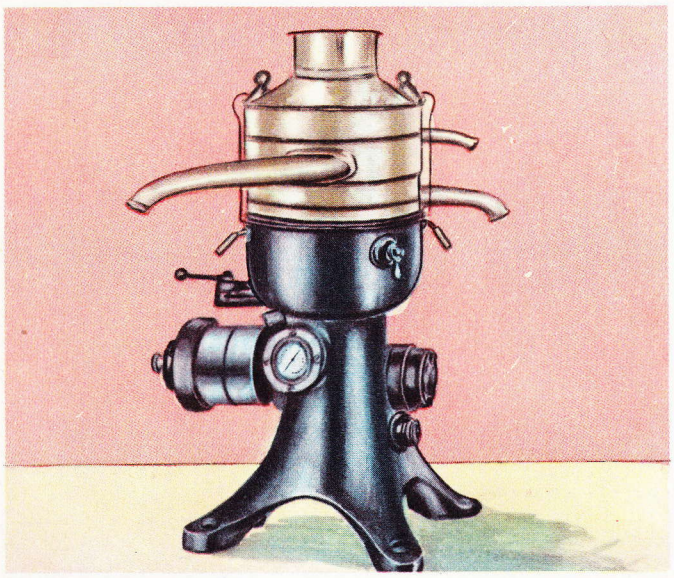
contenant de l'eau alcalinisée. L'huile d'olives commune est tirée des olives non mûres, c'est-à-dire encore vertes, mais on attend aussi parfois que l'olive ait pris une teinte noirâtre, pour en extraire l'huile.

Les olives, après avoir été lavées et essuyées, passées au concasseur avec leurs noyaux, sont réduites en pâte. On place cette dernière dans des sortes de petits sacs en treillage métallique, et ensuite la pâte est mise sous presse pour obtenir une huile vierge ou de première pression. Parfois, au contraire, on évite de briser le noyau. Le résidu, après premier pressurage est à nouveau passé au concasseur lavé et on exprime, une seconde fois, l'huile dite de refonte ou de seconde pression. Parfois on procède encore à une troisième serre, pour obtenir l'huile de dernière qualité. Puis l'huile ainsi obtenue passe à l'éclaircisseur, où on la conserve pendant environ une semaine à une température de 16 à 18 degrés. A ce stade l'huile devient plus claire, à la suite du filtrage des menues parcelles de pulpe ou de noyaux qui aurait pu s'y infiltrer. A présent l'huile peut être mise en vente ou en conserve dans des récipients spéciaux disposés dans des locaux secs, bien aérés, peu éclairés et maintenus à température constante.

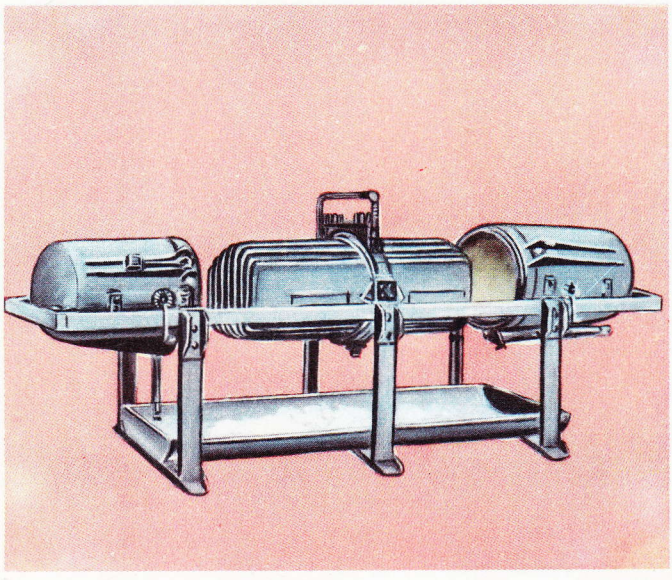
Les huiles d'olive se distinguent en huiles comestibles, et non comestibles. Les comestibles peuvent être de qualité plus ou moins fine, selon leur degré d'acidité oléique. Il y a les extras, les très fines, et les courantes. Ces dernières peuvent présenter des défauts particuliers: fermentations, mauvaises odeurs, et même être rances. Les huiles non comestibles sont dites lampantes; ce sont celles qui ont une acidité supérieure à 5° ou qui présentent des défauts particuliers. Elles entrent alors dans la préparation de différents produits industriels tels que les savons, les combustibles, les engrais chimiques, avec les sous-produits des opérations de raffinement. Cette huile, qu'on obtient en traitant les déchets, résidus etc. des huiles vierge ou lampante est réservée à l'industrie; on l'appelle huile de recense ou même huile d'enfer.

Les pays les plus importants au point de vue de la culture des oliviers sont: l'Espagne, la Grèce, l'Italie, la Turquie, la Tunisie .On trouve également, en dehors des bords de la Méditerranée, d'autres pays producteurs d'huile d'olive: Etats-Unis, et Argentine, mais qui n'en produisent que de petites quantités.

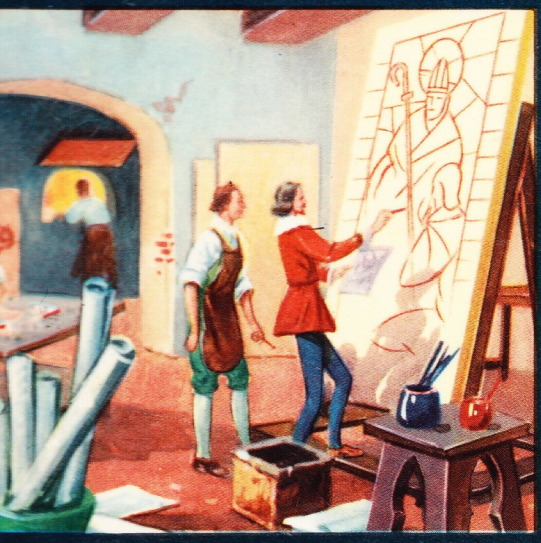
* * *

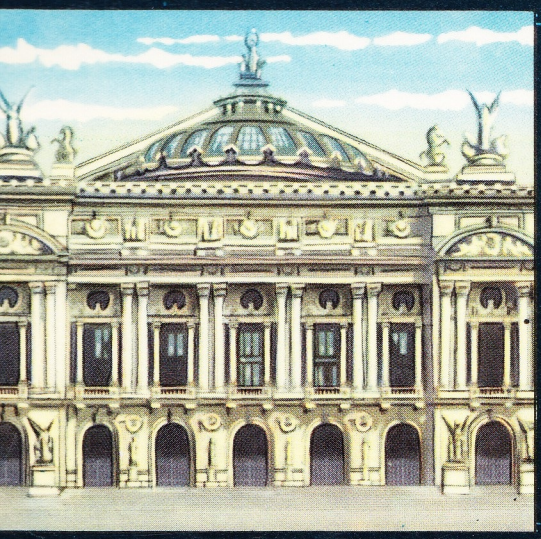


*Jusqu'à il y a encore quelques années, la séparation de l'huile des déchets de pulpe s'effectuait d'abord par décantage, qui achevait une opération faite à la main. Par la suite cette opération a été confiée à une machine ad hoc: le séparateur centrifugue.*



*Pour obtenir une huile présentant la plus grande limpidité, il faut la filtrer dans des machines spéciales alors qu'elle a déjà été épurée dans le séparateur centrifuge. Voici une de ces machines: le filtre à pression, que nous présentons ouvert.*





ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

# tout connaître

ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS

# VOL. VIII

TOUT CONNAITRE

Encyclopédie en couleurs

M. CONFALONIERI, éditeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS S. A.

Bruxelles