

[https://fr.  
wikipedia  
.org/wiki/  
Lamiales](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamiales)

[https://fr.  
wikipedia  
.org/wiki/  
Oleaceae](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oleaceae)

L'**olivier** (*Olea europaea* L. subsp. *europaea* var. *europaea*) est un [arbre fruitier](#) qui produit les [olives](#), un [fruit](#) consommé sous diverses formes et dont on extrait une des principales [huiles alimentaires](#), l'[huile d'olive](#). C'est la variété, domestiquée depuis plusieurs millénaires et cultivée principalement dans les régions de [climat méditerranéen](#), de l'une des [sous-espèces](#) de *Olea europaea*, une espèce d'[arbres](#) et d'[arbustes](#) de la [famille](#) des [Oléacées](#).

## Description botanique

---

L'olivier fait partie de la famille des oléacées (genre [olea](#)) qui comprend, entre autres, les [lilas](#) (*Syringa*), les [troènes](#) (*Ligustrum*) et les [frênes](#) (*Fraxinus*), ainsi que nombre d'arbustes comme les [forsythias](#), les [jasmins](#).

### Aspect général

---

Au [tronc](#) noueux, au bois dur et dense, à l'[écorce](#) brune crevassée, il peut atteindre 15 à 20 mètres de hauteur, et vivre plusieurs siècles. Cependant, sous l'action d'animaux de pâture, ou dans des zones extrêmement ventées, ou exposées aux embruns, il conserve une forme buissonnante, de défense, et maintient la forme d'une boule compacte et impénétrable, lui donnant l'aspect d'un buisson épineux. Dans la plupart des modes de culture, les oliviers sont maintenus à une hauteur de trois à sept mètres afin de faciliter leur entretien et la récolte des fruits. C'est l'olivier "piéton".

## Feuilles

---

Les **feuilles** sont opposées, ovales allongées, portées par un court **pétiole**, coriaces, entières, enroulées sur les bords, d'un vert foncé luisant sur la face supérieure, et d'un vert clair argenté avec une nervure médiane saillante sur la face inférieure. Le feuillage est persistant, donc toujours vert, mais cela ne veut pas dire que ses feuilles sont immortelles. Elles vivent en moyenne trois ans puis jaunissent et tombent, principalement en été. En cas de sécheresse, les feuilles sont capables de perdre jusqu'à 60 % de leur eau, de réduire fortement la **photosynthèse** et de fermer les **stomates** permettant les échanges gazeux pour réduire les pertes en eau par **évapotranspiration**, permettant ainsi la survie de l'arbre au détriment de la production fructi-florale.

C'est grâce à sa feuille que l'olivier peut survivre en milieu aride. Quand il pleut, les cellules foliaires s'allongent pour emmagasiner l'eau. Et, en cas de sécheresse, les feuilles se rétractent et bloquent l'activité de photosynthèse au détriment des fruits.

## Fleurs[modifier | modifier le code]

---

Les **fleurs** sont blanches avec un **calice**, deux **étamines**, une **corolle** à quatre **pétales** ovales, et un **ovaire** de forme arrondie qui porte un **style** assez épais et terminé par un **stigmate**. Cet ovaire contient deux **ovules** (un seul se développera). Les fleurs sont regroupées en petites grappes de dix à vingt, poussant à l'aisselle des feuilles au début du printemps sur les rameaux âgés de deux ans.

La plupart des oliviers sont auto-fertiles, c'est-à-dire que leur propre **pollen** peut féconder leurs propres ovaires. La fécondation se fait principalement par l'action du vent et la période de fertilité ne dure qu'une petite semaine par année. S'il ne pleut pas trop durant cette période, 5 à 10 % des fleurs produiront des fruits pour une bonne production.

## Fruits[modifier | modifier le code]

---

Le fruit, l'**olive**, est une **drupe**, dont la peau (**épicarpe**) est recouverte d'une matière cireuse imperméable à l'eau (la **pruine**), avec une pulpe (**mésocarpe**) charnue riche en matière grasse stockée durant la lipogenèse, de la fin août jusqu'à la **véraison**. D'abord vert, il devient noir à maturité complète. Le **noyau** très dur, osseux, est formé d'une enveloppe (**endocarpe**) qui se sclérifie l'été à partir de la fin juillet, et contient une **amande** avec deux **ovaires**, dont l'un est généralement stérile et non fonctionnel : cette **graine** (rarement deux) produit un **embryon**, qui donnera un nouvel olivier si les conditions sont favorables.

## Racines

---

Lors de la [germination](#) du noyau, le jeune plant développe une [racine pivotante](#). Puis en croissant, l'olivier développe un système racinaire essentiellement peu profond 60 à 100 cm à développement latéral, dont les racines principales débordent peu l'aplomb du feuillage, alors que les racines secondaires et les radicelles peuvent explorer une surface de sol considérable. Le [chevelu racinaire](#) se limite en général au premier mètre de sol et est particulièrement développé dans les zones plus humides. Au-delà du premier mètre poussent des racines permettant l'alimentation de l'arbre en cas de sécheresse. Seules les radicelles émises au cours de l'année permettent l'absorption de l'eau. Les racines de l'olivier sont capables d'extraire de l'eau en exerçant une importante force de succion de l'ordre de -25 bars sur le sol, contre -15 bars en général pour les autres espèces fruitières, lui permettant de prospérer là où d'autres se flétriraient. Pour limiter la concurrence hydrique entre les oliviers, l'espacement entre les arbres doit tenir compte des ressources en eau : la plantation sera plus rapprochée dans les oliveraies irriguées et plus espacée dans les vergers en culture pluviale soumis à la sécheresse.

## Sous-espèces

---

L'olivier méditerranéen, *Olea europaea* L. *subsp. europaea* ([Bassin Méditerranéen](#)), est encore subdivisé en deux variétés, *subsp. europaea* var. *europaea* pour l'olivier domestique, et *subsp. europaea* var. *sylvestris* (Mill.) Lehr pour l'[oléastre](#), ou olivier sauvage. Cette subdivision est cependant discutable, divers travaux ont pu montrer l'absence de frontière entre les populations sauvages et les formes cultivées, aussi bien sur le plan génotypique que phénotypique<sup>1</sup>. Cependant, des travaux récents, publiés fin 2012, ont abouti à mettre en évidence, clairement, la différence entre l'Oléastre et l'Olivier cultivé<sup>2</sup>. Les travaux ont porté sur l'analyse anatomique fine comparée de charbons de bois archéologiques et de bois d'olivier cultivé carbonisés. La filiation de l'Olivier cultivé (*Olea europaea europaea europaea*) est claire : il descend de l'Oléastre (*Olea europaea europaea sylvestris*).

Il existe cinq autres sous-espèces d'*Olea europaea*<sup>3</sup> :

- *Olea europaea subsp. cerasiformis* ([Madère](#) ; sous-espèce tetraploïde),
- *Olea europaea subsp. cuspidata* ([Afrique du Sud](#) jusqu'au Sud de l'[Égypte](#), et du Sud de l'[Arabie](#) jusqu'en [Chine](#)),
- *Olea europaea subsp. guanchica* ([îles Canaries](#)),
- *Olea europaea subsp. laperrinei* (Massifs montagneux du Sahara : [Hoggar \(Algérie\)](#), [Aïr \(Niger\)](#), et [Jebel Marra \(Soudan\)](#)),
- *Olea europaea subsp. maroccana* ([Haut Atlas \(Maroc\)](#) ; sous-espèce hexaploïde).

Par ailleurs, des populations envahissantes ont été signalées en Australie et dans certaines îles du Pacifique. Les analyses génétiques ont démontré que ces populations ont deux origines distinctes, l'une à partir de formes cultivées méditerranéennes (Sud Australie) et l'autre à partir de formes sauvages de la sous-espèce *cuspidata* du Sud de l'Afrique (par ex. : Est Australie, Hawaï). Une possibilité d'hybridation entre ces deux formes a également été rapportée<sup>4</sup>.

## Cycle végétatif[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Phases Végétatives	Début	Durée	Manifestations
Repos végétatif	décembre-janvier	1–3 mois	Activité germinative arrêtée ou ralentie.
Induction florale	février	.	Les fruits se développeront sur le bois poussé l'année précédente (> taille).
Reprise de la végétation	fin février	20–25 jours	Émission d'une nouvelle végétation de couleur claire.
Apparition de boutons floraux	mi-mars	18–23 jours	Inflorescences de couleur verte, blanchâtres à maturité.
Floraison	de début mai à mi-juin	7 jours	Fleurs ouvertes et bien apparentes, pollinisation et fécondation.
Fructification	fin mai-juin	.	Chute des pétales, hécatombe précoce des fleurs et des fruits.
Développement des fruits	seconde moitié de juin	3–4 semaines	Fruits petits mais bien apparents.
Durcissement du noyau	juillet	7–25 jours	Fin de la formation des fruits devenant résistants à la coupe et à la section.
Croissance des fruits	août	1,5–2 mois	Augmentation considérable de la taille des fruits et apparition des lenticelles.
Début de maturation	de mi-octobre à décembre	.	Au moins la moitié de la surface du fruit vire du vert au rouge violacé.
Maturation complète	de fin octobre à décembre	.	Fruits avec une coloration uniforme violette à noire.

L'olivier ne produit naturellement qu'une année sur deux en l'absence de taille, et la production s'installe lentement, progressivement, mais durablement : entre 1 et 7 ans, c'est la période d'installation improductive, dont la durée peut doubler en cas de sécheresse ; jusqu'à 35 ans, l'arbre se développe et connaît une augmentation progressive de la production ; entre 35 ans et 150 ans, l'olivier atteint sa pleine maturité et sa production optimale. Au-delà de 150 ans, il vieillit et ses rendements deviennent aléatoires.

L'expansion de l'olivier est liée à l'installation du [climat méditerranéen](#), car la contrainte climatique est la donnée fondamentale pour la culture de cet arbre. Ce type de climat est apparu progressivement depuis environ 10 000 ans avant notre ère, s'installant d'abord en [Méditerranée orientale](#), pour s'étendre ensuite, durant plusieurs millénaires, à l'ouest et

au nord du [bassin méditerranéen](#). Des études biologiques réalisées par [Gabriel Camps](#) en 1970 montrent que l'olivier sauvage existait au [Sahara](#) environ 11 000 ans avant notre ère<sup>5</sup>. Les dernières analyses des [pollens](#) de différents arbres à feuillages caducs et dominants semblent montrer que ce changement climatique s'est développé environ 8 000 ans avant notre ère, au sud-est de l'[Espagne](#), remontant lentement vers le nord<sup>6</sup>.

Selon les archéologues, la [domestication](#) de l'olivier aurait eu lieu environ entre 3800 et 3200 av. J.-C., soit il y a six millénaires. Des études archéo-biologiques<sup>7</sup> et l'étude génétique des populations d'oléastres et des variétés d'oliviers<sup>8</sup> montrent que la domestication s'est produite indépendamment dans plusieurs régions du bassin méditerranéen, et s'est très probablement réalisée sur une longue période.

Des recherches archéologiques montrent que l'on extrayait déjà l'huile dès le IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. au [Liban](#) et à [Chypre](#), ainsi qu'en [Crète](#) vers 3500 avant notre ère. Puis vers 1700 av. J.-C., la technique s'améliora et les premiers « pressoirs à arbre » simples apparurent à [Ougarit](#) (actuellement Ras Shamra en [Syrie](#))<sup>9</sup>. L'olivier a été importé en Égypte depuis la Syrie sous la [IX<sup>e</sup> dynastie](#)<sup>10</sup> (-2160 à -2040).

Le commerce de l'huile apparut dès l'[âge du bronze](#), et les [Hittites](#) s'en procuraient sur la côte de l'[Asie Mineure](#), alors que les [pharaons](#) d'Égypte et les rois de [Mésopotamie](#) en achetaient en Syrie. Dans les palais [minoéens](#) de [Crète](#), l'huile était entreposée, en grande quantité, dans des vases appelés *pithoi*, et dans les palais [mycéniens](#) de la [Grèce](#) continentale, on a retrouvé de nombreuses jarres à huile et des tablettes écrites en [linéaire B](#) mentionnant l'[idéogramme](#) de l'huile (*élaion*). C'est à ce moment-là que la déesse Isis est considérée comme la gardienne de la culture de l'olivier. Elle y enseigne notamment les bienfaits et les vertus de son huile. Ce commerce était très contrôlé, car l'huile était fortement liée au pouvoir économique et religieux<sup>11</sup>.

Après une récession due à la disparition de plusieurs États orientaux vers -1200, l'expansion démographique de l'[âge du fer](#) en Méditerranée entraîna la création de nombreuses colonies par les [Phéniciens](#) en [Afrique du Nord](#) ([Carthage](#)) et au sud de l'Espagne, ainsi que par les [Grecs](#) en [Asie Mineure](#), dans les îles de la [mer Égée](#), en [Sicile](#) et dans le sud de l'[Italie](#) et de la [France](#) ([Marseille](#), [Corse](#)). Ils y importèrent leur culture de l'olivier<sup>12</sup> et développèrent son commerce. Selon [Pline l'Ancien](#), l'olivier était absent de l'Italie sous le règne de [Tarquin l'Ancien](#) (-616 à -579). Au [VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C.](#) le magistrat et sage grec [Solon](#) promulgua des lois autorisant les [Athéniens](#) à faire le commerce de l'huile d'olive. Au [IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C.](#), [Alexandre le Grand](#) conquiert la Méditerranée orientale ainsi que l'[Empire perse](#), et le commerce se développa encore plus<sup>13</sup>.

Durant les siècles qui suivirent, face à la demande croissante d'huile pour l'alimentation, l'éclairage, les soins, ou les pratiques sportives et religieuses, on développa de nouvelles méthodes de production et on rédigea des manuels techniques, comme ceux du botaniste grec [Théophraste](#), des agronomes latins [Caton l'Ancien](#), [Pline l'Ancien](#) et [Columelle](#) (originaire d'Espagne), ainsi que de [Magon le Carthaginois](#). L'unification des pays riverains du bassin méditerranéen par l'[Empire romain](#) facilita encore plus le commerce et la production, qui devint quasiment semi-industrielle dans certaines régions de l'Espagne et de l'Afrique du Nord, par la promulgation de lois comme la *Lex Manciana* au [II<sup>e</sup> siècle](#) encourageant les plantations et l'irrigation dans les domaines impériaux<sup>14</sup>.

La chute de l'Empire romain, l'extension du [christianisme](#), puis des civilisations islamiques entraînèrent un changement des modes de consommation, des zones de production et des circuits commerciaux. [Génois](#) et [Vénitiens](#) profitèrent des [croisades](#) pour développer un commerce actif et très fructueux avec l'Orient et donner une impulsion à l'oléiculture pour

répondre aux nouveaux besoins créés par la fabrication du [savon](#) (apparu au [IX<sup>e</sup> siècle](#)) et l'apprêtage du textile<sup>15</sup>.

À partir du [XVI<sup>e</sup> siècle](#) s'ouvrit une ère d'expansion continue, qui va conduire l'olivier à son extension territoriale maximale, sous l'influence de la demande croissante, d'une société occidentale de plus en plus industrialisée, pour les savonneries, le textile et la mécanique. Avec la découverte du [Nouveau Monde](#), les Espagnols introduisirent l'olivier dans leurs anciennes [colonies des Amériques](#), comme l'[Argentine](#), le [Mexique](#), le [Pérou](#) (en 1560), le [Chili](#) et la [Californie](#). Et c'est au [XIX<sup>e</sup> siècle](#), lors de l'apogée de la démographie des campagnes et de la colonisation européenne, que l'olivier connut son extension maximale. Bien que la superficie des oliveraies ait diminué au cours du [XX<sup>e</sup> siècle](#), les gains de productivité dans la culture des oliviers et l'extraction de l'huile ont conduit au quintuplement de la production mondiale d'huile d'olive entre 1903 et 1998<sup>16</sup>.

## Longévité

---

Avec son tronc sculpté par l'âge et sa toison de feuilles persistantes et argentées, la longévité de cet arbre légendaire peut dépasser celle du [chêne](#). Cette caractéristique remarquable, souvent associée à une croissance clonale, explique probablement le maintien de populations sauvages dans des zones très arides comme le Hoggar où aucune régénération par voie sexuée n'a été observée<sup>17</sup>. Chargé de légendes, l'*olivier millénaire* est un arbre symbole et les peuples du pourtour méditerranéen qui se nourrissent de ses fruits possèdent en commun les gestes ancestraux de sa culture. En Provence, on dit qu'« à 100 ans, un olivier est un jeune homme »<sup>[réf. souhaitée]</sup>.

Malheureusement, il n'est pas possible de connaître l'âge d'un olivier avec certitude.

La [dendrochronologie](#) est extrêmement difficile à réaliser car l'olivier est un bois dur, dense, veiné et de croissance irrégulière, ce qui rend aléatoire l'individualisation et le comptage des cercles de croissance. L'âge d'un individu ne peut par conséquent qu'être une estimation basée sur des indices indirects — diamètre, aspect, documents historiques — qui se révèlent souvent peu fiables et amènent à des estimations parfois bien éloignées de l'âge réel.

À l'état naturel, lorsqu'un olivier vieillit, il produit des rejets appelés « souquets », à partir de sa souche, et, ainsi, ne meurt effectivement jamais de vieillesse. Le nouvel arbre qui le remplace n'est pas un autre olivier, mais un autre lui-même, une nouvelle expression du même génotype. L'olivier peut cependant mourir par l'effet du gel, de l'humidité du sol, d'un échec dans la lutte pour l'occupation de l'[espace vital](#) avec les espèces concurrentes, et probablement de sécheresse. Un dicton [provençal](#) dit qu'« autant le figuier que l'olivier ne meurent pas sans héritier ».

Les plus vieux troncs que l'on puisse observer sont cependant ceux des arbres cultivés, car les cultivateurs éliminent régulièrement les rejets, s'ils veulent conserver le tronc ancêtre. Si cet entretien est interrompu, les vieux arbres s'empressent de donner de nombreuses jeunes pousses.



Pline l'Ancien parla d'un olivier sacré en Grèce dont l'âge était de plus de 1 600 ans. Plusieurs oliviers du Jardin de Gethsémani à Jérusalem, dont le nom provient des mots hébreux *gat shemanim* signifiant « pressoir à huile », sont réputés dater de l'époque de Jésus<sup>18</sup>. La tradition fait remonter certains oliviers italiens à l'époque de l'Empire romain. Cependant, l'âge d'un olivier crétois a pu être estimé à plus de 2 000 ans<sup>19</sup>, et un autre sur l'île de Brijuni (Brioni), dans la province d'Istrie en Croatie, donne toujours régulièrement des fruits malgré son âge d'environ 1 600 ans<sup>20</sup>. Un olivier situé à Santu Baltolu di Carana dans l'île italienne de Sardaigne, et nommé avec respect « s'ozzastru » (« l'oléastre » en langue sarde, *Olea europaea L. var. sylvestris*) par les habitants de la région, est réputé être vieux d'au moins trois millénaires selon différentes études. Il existe au Sud-Liban un arbre vieux de 2 700 ans dans le village de Chaqra dénommé *l'arbre des Perses*. À Roquebrune-Cap-Martin (Alpes-Maritimes), un vénérable olivier millénaire âgé de plus de 2 000 ans affiche un impressionnant vingt mètres de tour de tronc avec de multiples rejets. Aux abords du pont du Gard, on trouve trois oliviers millénaires, dont l'un a été planté en l'an 938, en Espagne, puis ramené et transplanté près du pont du Gard en 1988. En 2007, il continuait à donner des fruits. Les deux autres oliviers en sont à peu près contemporains. Aux dires des Grecs, l'olivier le plus vieux du monde, 3 000 ans environ, se trouverait dans le village de Vouves dans l'ouest de la Crète.[réf. souhaitée]

## Mythes et symboles

---

Depuis l'Antiquité, l'olivier que la déesse Athéna fit sortir de terre, est le symbole d'Athènes et représente la force et la victoire, la sagesse et la fidélité, l'immortalité et l'espérance, la richesse et l'abondance. Selon la légende de Cécrops, Athéna et Poséidon se disputèrent la possession de l'Attique. Ils choisirent comme arbitre Cécrops, le premier roi du territoire. Poséidon frappa l'acropole d'Athènes de son trident, en fit jaillir une source d'eau salée et offrit à Cécrops un magnifique étalon noir capable de faire gagner toutes les batailles. Athéna gratta sa lance et fit naître de la terre brûlée par le soleil un arbre immortel permettant de nourrir et de soigner les hommes : l'olivier. Cécrops jugea le présent de la déesse bien plus utile pour son peuple, et c'est elle qui devint la protectrice d'Athènes. Selon Varron<sup>21</sup>, Cécrops demanda aux habitants et aux habitantes d'Athènes de choisir leur protecteur. Les hommes choisirent Poséidon tandis que les femmes choisirent Athéna, et, plus nombreuses d'une voix, firent pencher la balance en sa faveur. Selon la mythologie grecque, l'arme la plus puissante d'Hercule était sa massue taillée dans un tronc d'oléacée. Dans l'Odyssee d'Homère, le pieu avec lequel Ulysse crève l'œil du cyclope Polyphème est taillé dans un olivier, symbole de sagesse et de force, tout comme le lit conjugal de Pénélope, symbole de patience et de fidélité. Les Grecs récompensaient les héros des Jeux olympiques antiques par des branches d'olivier et des jarres d'huile d'olive.

L'olivier est aussi une des plantes les plus citées dans la Bible, où la colombe lâchée par Noé après le Déluge revint tenant en son bec un rameau d'olivier, après avoir trouvé une terre émergée<sup>22</sup>, où Jacob enduisit d'huile d'olive la pierre de Beth-El après sa vision de l'échelle céleste<sup>23</sup>. Dans le judaïsme et le christianisme, l'huile d'olive est utilisée pour les onctions sacramentelles et l'olivier symbolise la paix, la réconciliation, la bénédiction et le sacrifice ; l'huile utilisée durant les rites du judaïsme doit avoir obligatoirement été pressée à la main. Dans le nouveau Testament, le chapitre 11 de la lettre de Paul aux Romains utilise l'image d'un olivier pour illustrer les rapports entre l'Église et Israël. Le peuple de Dieu y est représenté comme un olivier dont certaines branches ont été coupées et où des branches d'un autre arbre ont été greffées, ces dernières symbolisant les non-juifs rattachés au peuple de Dieu par la foi en Jésus-Christ<sup>24</sup>.

Dans le [Coran](#), l'olivier est un arbre béni, symbole de l'homme universel, et l'huile d'olive est source de lumière divine pour guider les hommes et en raison de la pureté de son huile<sup>25</sup>. Selon certains [ahadith](#)[[Lesquels ?](#)] rapportés par Sayyid Al-Ansari, Abdullah bin Umar et [Abu Huraira](#) dans les compilations de [At-Tirmidhi](#)<sup>26</sup> et de Ibn Majah, [Mahomet](#) aurait dit : « Consommez de l'huile (d'olive) et frottez-vous-en le visage, car elle provient d'un arbre béni. »

Sur le [drapeau de l'ONU](#), la couronne de rameaux d'olivier entourant le monde symbolise la paix universelle. L'habit vert des membres *immortels* de l'[Académie française](#) doit son nom aux broderies vertes qui le décorent et qui représentent un motif de branche d'olivier. Ce motif ornait aussi naguère la pièce de monnaie française de un [franc](#).

Dans le [langage des fleurs](#), également, l'olivier symbolise la paix<sup>27</sup>.

## Utilisation

### Alimentation

L'olive a une faible teneur en [sucres](#) (2,6 à 6 %, contrairement aux autres drupes qui ont 12 % ou plus), et une forte teneur en huile (12 à 30 %). En outre elle renferme un principe amer, l'[oleuropéine](#). De ce fait, elle est trop amère pour être consommée telle quelle et doit être transformée<sup>28</sup>. Les plus beaux fruits seront traités en « [confiserie](#) » pour devenir un [condiment](#) ([olive de table](#)), et ils doivent être récoltés à la main avant leur chute de l'arbre. Les autres olives, abîmées ou récoltées mécaniquement, seront broyées et pressées afin d'en extraire l'[huile](#), qui est un pur jus de fruit et l'une des meilleures [huiles alimentaires](#) connues.

La [Commission européenne](#) reconnaît les termes " [appellation d'origine protégée](#) " et " [indication géographique protégée](#)" pour la production oléicole européenne<sup>29</sup>.

#### Olives de table

Une [olive de table](#) doit être suffisamment grosse (entre trois et cinq grammes), la plus charnue possible avec un noyau se détachant facilement et un épiderme fin mais élastique et résistant, contenant une forte teneur en sucre (minimum quatre %), mais une teneur en huile la plus basse possible pour une meilleure conservation<sup>30</sup>.

Pour les « olives noires au naturel », les olives sont cueillies à maturité, puis lavées à l'eau claire et plongées dans une [saumure](#) à 10 % - 12 % de sel marin. Elles sont consommables après six à huit mois. Il s'agit d'une préparation typique en [Grèce](#) (variété *Conservolea*), en [Italie](#) et en [Turquie](#) (variété *Gemlik*). En Grèce on produit aussi pour le marché local les « olives noires au sel sec », avec des fruits trop mûrs de la variété *Megaritiki*<sup>31</sup>.

Pour les olives vertes, les fruits sont cueillis lorsqu'ils sont suffisamment gros (d'août à octobre). Le traitement de [confiserie](#) de plusieurs jours que doit subir le fruit pour éliminer son amertume naturelle et le conserver n'a pratiquement pas changé depuis des millénaires. Dans le Midi de la France, les confiseurs pratiquent traditionnellement de la manière suivante. On trempe d'abord les olives pendant quelques heures dans une solution de soude à deux %. Puis on les nettoie plusieurs fois à l'eau pure pendant plusieurs jours jusqu'à ce que l'eau soit claire. On les immerge ensuite durant une dizaine de jours dans une [saumure](#) composée d'eau et de sel marin, et certains confiseurs ajoutent des ingrédients supplémentaires, comme le fenouil pour les olives cassées de la vallée des [Baux-de-Provence](#). La « désamérisation » est complète et l'olive est désormais



comestible. Vient ensuite éventuellement l'opération de conservation, variant selon le type de préparation : la [pasteurisation](#), le sel ou le froid<sup>32</sup>. Dans certaines préparations on peut ajouter des [aromates](#) pour offrir aux consommateurs une infinité de saveurs, d'arômes et de couleurs.

L'Europe n'a pas établi de réglementation spécifique aux olives de table, comme il en existe pour l'huile. La réglementation est internationale et codifiée dans le *Codex Alimentarius* (Norme Codex sur les olives de table qui donne les spécificités minimales)<sup>33,34</sup> et internationale avec la Norme qualitative unifiée applicable aux olives de table dans le commerce international établie par le Conseil oléicole international<sup>35</sup>. En France existe le Code des pratiques loyales pour les olives de table<sup>36</sup>.

### **Huile d'olive**

La technique d'extraction de l'huile d'olive est une opération uniquement mécanique. Cela veut dire que le produit final est du pur jus de fruit qui n'a subi aucune transformation chimique. On va d'abord broyer les olives afin d'en faire une pâte, puis pressurer la pâte obtenue, ou la centrifuger pour en extraire le jus, et enfin centrifuger ce jus pour séparer l'huile de l'eau. L'huile est ensuite mise à décanter dans des cuves, ou filtrée pour en éliminer les dernières particules.

Chaque huile possède un goût spécifique car c'est un produit vivant, influencé par de nombreux facteurs, tels que le climat, le [terroir](#), la variété, la maturité du fruit, le temps d'entreposage, les techniques de fabrication, ou l'assemblage. Certains sont particulièrement importants, comme la date de récolte, car les huiles obtenues à partir d'olives vertes précocement récoltées sont puissantes et fruitées, alors qu'issues d'olives mûres, plus tardivement récoltées elles sont plus jaunes et plus douces. Ou encore la température d'extraction, qui doit s'effectuer à froid, car les arômes commencent à changer au-dessus de 27 °C. Une huile extraite à froid conserve ses [phénols](#) naturels ([antioxydants](#)), lui assurant une meilleure conservation. Et enfin la rapidité du travail, car le goût des olives va se modifier rapidement à cause du processus de [fermentation](#) qui s'engage après la récolte. Pour obtenir une huile sans trace de fermentation, les olives doivent être pressées dans les vingt-quatre heures suivant leur récolte.

L'huile d'olive peut être consommée aussi bien froide, dans des [sauces](#) pour [salades](#), ou remplaçant le [beurre](#) dans les [pâtes](#), par exemple, que chauffée, lors de la [cuisson](#) de [viandes](#) ou de [légumes](#), ou par [friture](#). Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à plus de 210 °C, cette température constituant son [point de fumée](#), au-delà duquel elle se détériore, mais cela dépasse la température moyenne de friture, qui est de 180 °C.

L'huile d'olive rancit moins vite que d'autres huiles végétales alimentaires à cause de son indice d'iode peu élevé : 78/88 contre 83/98 pour l'huile d'arachide et 120/132 pour l'huile de tournesol. Elle se conserve mieux si elle est entreposée au frais et à l'abri de la lumière. L'huile d'olive se trouble à partir de 5 à 10 °C et se solidifie totalement à -6 °C. Il est préférable de la consommer dans les deux années suivant sa fabrication.

L'apport calorique de l'huile d'olive est de neuf calories par gramme car elle est composée d'environ 99 % de matières grasses (lipides). Le 1 % restant est constitué de composés mineurs. Ce sont essentiellement, par ordre d'importance: le squalène, les alcools triterpéniques, les stérols, les phénols, et les tocophérols. La matière grasse de l'huile d'olive est composée de triglycérides. Ceux-ci sont constitués d'acides gras de différentes sortes (principalement mono-insaturés), dont la répartition est caractéristique de l'huile d'olive, et à un niveau de détail plus poussé, des différentes variétés ou du lieu de production.

Les défauts possibles d'une huile d'olive sont le rancissement (oxydation), la moisissure (trop fort taux d'acide oléique libre), la fermentation (fermentation excessive des olives mises en tas avant l'extraction de l'huile) et la présence de lie, avec ou sans sédimentation, due à la fermentation des particules de pulpe dans les huiles non-filtrées. Ces défauts ont notamment comme conséquence une disparition des attributs amer et piquant (ardeur).