

# L'huile d'olive en Méditerranée

## L'Oléiculture en Provence par Marc Charlet et Maurice Wild

### Introduction : L'olivier en France

Introduit en France 800 ans avant notre ère par les Phocéens, puis propagé et exploité intensivement l'époque Gallo-Romaine, l'olivier est implanté dans 11 départements bordant la Méditerranée et dans les 2 départements de la région Corse.

Sa culture qui paraît aujourd'hui très localisée, voire marginale, a connu son apogée au 19<sup>e</sup> siècle où l'on recensait 152 mille hectares d'oliveraies produisant annuellement 25 à 30 000 tonnes d'huile d'olive extraites dans plus de 2 000 moulins.

Cette production était alors considérée d'un rapport supérieur à celui de la vigne et faisait l'objet d'un commerce florissant au-delà de nos frontières.

Sous les effets cumulés d'événement climatique graves, de la concurrence, dès le début du siècle, des huiles de graines et des huiles d'olive coloniales, puis de sa substitution dans les bonnes terres par la vigne notamment à la suite de la crise phylloxérique, le potentiel oléicole s'est réduit considérablement.

A travers les diverses sources de recensement, le nombre estimé d'oliviers cultivés en France semble s'être stabilisé à 4°400 000 oliviers occupant 40 000 hectares.

L'évolution de la production d'olives de table, si elle est aussi influencée par les conditions climatiques et les attaques parasitaire est de plus en plus limitée par des facteurs économiques liés à la concurrence des oliviers d'importation notamment pour la variété Picholine.

En fonction de la conjoncture les 2 000 et 2 500 tonnes d'oliviers qui sont annuellement confites représentent à peine la moitié de la récolte pendante.

En revanche, la consommation des produits oléicoles est assez stable, voire en légère progression ; elle atteint annuellement 26 000 tonnes d'huiles d'olive et autant d'olives de table.

### Statistiques dans le Var

Potentiel déclaré en culture :

910 000 oliviers occupant 10 120 hectares répartis sur 9 650 exploitations.

Production moyennes des six dernières années :

- Huile d'olives : 245 tonnes (rendement au 100 kg d'olives : 14.90)
- Unités d'extraction : 45 moulins dont 23 coopératives et 5 communaux
- Olive de table : 35 tonnes
- Confiseries : 2 coopératives et 2 privés, quelques gros exploitants

Premières en région Provence – Alpes – Côte d'Azur pour son potentiel cultivé, l'oléiculture Varoise est caractérisée par une très grande diversité variétale, puisqu'on peut dénombrer plus de dix cultivars d'égale importance cantonnées dans des secteurs géographiques distincts et parmi les principaux, citons :

- *L'Aglandau* qui prédomine le long de la limite Ouest du département et dans le bassin de production de Tavernes où il se trouve, tout comme dans la Vallée des Baux, en mélange avec la *Salonenque* (appelée ici *Varagen*) révélant ainsi l'influence ancienne d'un ordre religieux ayant eu son siège à l'Abbaye de Montmajour près d'Arles.
- *Le Bouteillan* qui par sa résistance aux basses températures a été sélectionné naturellement pour constituer les oliveraies du canton d'Aups dont les olives peuvent être utilisées à trois fins (huile, confites en vert et en noir).
- Plus à l'Est, à Entrecasteaux, la préférence des oléiculteurs va au *Canyon* dont l'huile très fine connaît une grande renommée auprès des connaisseurs : on rencontre aussi le *Canyon* disséminé dans les oliveraies du Sillon Permien et de la Vallée du Gapeau où il apporte une certaine stabilité de production. A signaler qu'il s'est révélé excellent pollinisateur de la *Tranche* (olives de Nyons)
- *Le brun* reconnaissable par son grand gabarit domine dans les vergers de l'agglomération Toulonnaise.
- Dans la Vallée du Gapeau, *le Belgentieroise*, variété hâtive à gros fruits pour confire en vert dès la fin août, a trouvé des conditions climatiques favorables à son développement. Jusqu'il y a une quinzaine d'années, elle faisait l'objet d'une spéculation intéressante justifiant la construction d'une confiserie coopérative d'une capacité de 150 tonnes. L'envahissement des arbres par la fumagine, les difficultés d'accès aux vergers pour les engins mécanisés ont accéléré l'exode rural vers Toulon et précipité son déclin : actuellement, une quinzaine de tonnes seulement sont confites par an.
- Autour de Draguignan, c'est le *Cayet Roux* qui est avec *le Ribier* et la *Coucoulle* le fond des oliveraies.
- Dans l'Est varois, canton de Fayence, on retrouve une variété très voisine du *Cailletier* en mélange avec huit autres cultivars d'importance secondaire.
- Enfin depuis 1956, à la faveur de la reconstitution les variétés de table *Picholine*, *Lucques* et *Sigoise* ont été introduites dans les nouvelles plantations.

Comptes tenus de ce qui précède, il apparaît difficile dans le Var d'unifier les actions et d'opérer une concentration des unités d'extraction.

Pour permettre à une production gravement compromise depuis quelques années par l'envahissement quasi-général par la fumagine de retrouver un niveau plus compatible avec l'importance du potentiel végétal, des efforts ont été faits conjointement par la Chambre d'Agriculture, à travers son S.U.A.D. et le Comité d'encouragement à l'Agriculture (émanation du Conseil Général), le syndicat des oléiculteurs et la C.U.M.A oléicole (qui assure les traitements).

Pour améliorer la qualité des huiles, l'application du Plan de modernisation des huileries a été largement suivi, tandis que l'organisation de concours de produits oléicoles dans le cadre de foires de Brignoles et de Draguignan constitue une saine émulation pour atteindre cet objectif.