20

Revue de la Commanderie du Rameau d'Argent

20

NUMERO 20 / 2020

L'homme passe,

l'olivier demeure...

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE RAMEAU D'ARGENT

www.commanderie-rameaudargent.fr

Sommaire

Le mot du Grand Maître	3
L'Assemblée Générale	4
Rétrospective 2019	5
Les bienfaits de l'huile d'olive	6
Des huiles pour ma santé	7
Présentation de la Commanderie	12
Fête de l'Huile d'Olive de Provence	13
Chapitres et manifestations 2016	14
Chapitres et manifestations 2017	15
Chapitres et manifestations 2018	16
Chapitres et manifestations 2019	17
Inauguration oliveraie municipale des Borrels	18
Inauguration conservatoire du jardin des oliviers	19
Balades & Visites	20
Dis, grand-père !	21
1985, réveil du moulin du Rossignol	24
Moulin à huile du canton d'Ollioules	25
Le bilan phytosanitaire 2018	26
Utilité de la C.V.O.	27
L'olivier aime l'eau	28
Nos regrettés Chevaliers	30
L'olivier de 1780	31

Commanderie du Rameau d'argent - Revue numéro 20
Parution : mars 2020

Rédaction, administration :
Commanderie du Rameau d'Argent

Siège social :
Commanderie du Rameau d'Argent
Mr Bernard Jacquet - Les Restanques du Thouar
10, rue des Micocouliers - 83130 La Garde

Tél : 04.94.21.40.65 Fax : 04.94.46.52.24
E-mail : rameau83@yahoo.fr
www.commanderie-rameaudargent.fr

Conception maquette :
Éditions du Lau - 83160 La Valette du Var

Imprimé par :
Centre Littéraire d'Impression Provençal - 13740 Le Rove

Crédits photos :
Commanderie du Rameau d'Argent

Conseil d'Administration de la Commanderie du Rameau d'Argent

Grand Maître
Bernard Jacquet

Premier Grand Connétable
Fabienne Dalloz

Deuxième Grand Connétable
Richard Hélie

Grand Connétable délégué pour Ollioules
Henri Barbaroux

Grand Échevin
Aimé Négrel

Échevin
Nathalie Pastor

Grand Argentier
Guy Vacaro

Argentier
Jean Beaucourt

Banneret
Michel Righetti

Maître de Cérémonie
Éric Sottil

Ambassadeurs
Henri Barbaroux
Suzy Jacquet
Marie-rose Puverel
Gérard Puverel

Conseiller technique
Claude Castel

Le Bailly de Grasse et des Alpes-Maritimes
Hubert Giorgis

"Quelle joie pour la jeunesse que de donner vie à une oliveraie !"

Élèves et professeurs du quartier des Borrels ont ainsi rappelé le rôle et l'importance de l'olivier dans la culture provençale et les paysages de Provence.

La longévité de cette oliveraie, Jean-Pierre Giran et Élie di Russo l'espèrent pour plusieurs siècles afin que les Hyéroises et les Hyérois puissent s'y ressourcer, s'y inspirer pour l'aimer, la protéger ou se mobiliser pour la défendre face aux bouleversements climatiques que nous vivons.

La mission de la Commanderie du Rameau d'Argent est de faire découvrir et aimer les joies de l'oléiculture aux plus jeunes.

L'idée, que chaque commune puisse réserver un lopin de terre à la création d'une oliveraie plantée par les enfants, creuse son sillon. Ces futurs citoyens se souviendront de "leur oliveraie" et pourront dire fièrement :

"Cet Olivier, je l'ai planté !
N'est-il pas le magnifique témoin de ma jeunesse,
de la Provence préservée où j'ai grandi,
de la biodiversité que l'on m'a appris à aimer et à respecter ?"

"Notre maison brûle et nous regardons ailleurs !"

Cet avertissement doit nous mobiliser toutes et tous pour nous souvenir de l'héritage fabuleux que nous avons reçu : une Provence riche de ses oliviers millénaires... À nous de réunir sous notre bannière, l'énergie et le cœur pour sauvegarder la moindre parcelle de ce trésor, afin de transmettre fièrement des oliviers encore plus forts et majestueux à nos petits-enfants.

Bernard Jacquet

Que 2020 rime avec Passion, Santé, Convivialité et Mille et Une Abondantes Récoltes dans nos Oliveraies !

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA COMMANDERIE DU RAMEAU D'ARGENT

COMPTE-RENDU

Il est relevé la présence de 41 Chevaliers à cette Assemblée, le quorum est donc atteint et le Grand Maître, Bernard Jacquet, ouvre la séance et présente tous ses remerciements.

L'ORDRE DU JOUR

1- Le rapport moral du Grand Maître est présenté en même temps que le rapport d'activité, soumis au vote, ils sont adoptés à l'unanimité.
2- Le rapport financier présenté par le Trésorier est adopté à l'unanimité.

Il est souligné que 17 Chevaliers ont été intronisés en 2018, au cours de ses 6 chapitres.

QUESTIONS DIVERSES

- Compte-rendu du voyage à NYONS organisé le 9 juin 2018.
- La refonte du site Internet est effectuée gracieusement par Monsieur Claude Delesse.
- Afin de documenter ce site régulièrement, le Grand Maître demande à chacun de réfléchir et de transmettre des informations à insérer ainsi que pour la nouvelle revue qui est en cours d'élaboration et qui sortira en 2020.
- Liste des prévisions d'activités en 2019.
- La parole est donnée au Bailly de Grasse. Il invoque le besoin de ressourcement de l'arbre maître dans les Alpes Maritimes, déplore le vieillissement des oliveraies et le foncier de plus en plus onéreux pour pouvoir générer de nouvelles oliveraies.

Le Grand Maître Bernard Jacquet remercie l'assistance, et la séance est levée.

Comme chaque année, un apéritif est offert aux Chevalières et Chevaliers avant le repas convivial à l'Auberge Provençale de La Garde.

Coupo Santo

Prouvençau, veici la Coupo
Que nous vèn di Catalan ;
A-de-rèng beguen en troupo
Lou vin pur de noste plant.

Coupo Santo
E versanto
Vuejo à plen bord
Vuejo abord
Lis estrambord
E l'enavans di fort !

D'un vièi pople fièr e libre
Sian bessai la finicioun ;
E, se toumbon li Felibre
Toumbara nosto nacioun.

D'uno raço que regreio
Sian bessai li proumié gréu ;
Sian bessai de la patrìo
Li cepoun emai li priéu.

Vuejo-nous lis esperanço
E li raive dóu jouvènt,
Dóu passat la remembrançe
E la fe dins l'an que vèn.

Vuejo-nous la couneissènço
Dóu Verai emai dóu Bèu,
E lis àuti jouïssènço
Que se trufon dóu toumbèu.

Vuejo-nous la Pouësio
Pèr canta tout ço que viéu,
Car es elo l'ambrousìo
Que tremudo l'ome en diéu.

Pèr la glòri dóu terraire
Vautre enfin que sias counsènt
Catalan, de liuen, o fraire,
Coumunien tóutis ensèn !

RÉTROSPECTIVE 2019

Fête de Bacchus, à Toulon

Fête de l'Olive, au Rayol Canadel

Fête de l'Huile d'Olive de Provence, à Pierrefeu-du-Var

Festival de la Vallée Vigneronne, aux Borrels

Fête des Fontaines, à Collobrières

Fête de l'Olivier, à Ollioules

LES BIENFAITS DE L'HUILE D'OLIVE

Riche en acide gras, l'huile d'olive possède une action favorable sur le métabolisme complexe des lipides.
De nombreuses études ont mis en évidence son rôle préventif dans les maladies cardio-vasculaires, dont le taux est nettement abaissé dans les pays dans lesquels les habitants en consomment régulièrement.

L'huile est le corps gras le plus digeste.

La consommation d'huile d'olive permet d'éliminer les toxines.

L'huile stimule encore la fonction biliaire. Elle permet d'éliminer les calculs de petite taille.

C'est un excellent remède pour déboucher une oreille obturée par un cérumen.

L'huile d'olive a une action laxative.

Il vous suffit de prendre le matin à jeun, une cuillerée à soupe d'huile dans un jus de citron.

Elle redonne de la vitalité aux peaux sèches et renforce les ongles mous et cassants.

L'huile d'olive soulage celles et ceux qui souffrent de problèmes digestifs.

Elle stimule le métabolisme, favorise la digestion, abaisse le taux de cholestérol et prévient le dessèchement de la peau.

On utilise l'huile d'olive afin de traiter différents problèmes dermatologiques.

L'huile d'olive favorise la croissance osseuse et la calcification du squelette des enfants.

Ce produit de jouvence permettrait de lutter contre la chute des cheveux. Il suffirait de masser le cuir chevelu le soir pendant 8 jours en laissant agir toute la nuit avant de rincer le matin.

Les bouteilles ayant la mention européenne Huile d'olive extra vierge sont à prendre en considération. Cette appellation garantit la qualité de l'huile et la non adjonction de substances chimiques.

L'huile d'olive vierge de qualité peut facilement remplacer l'huile d'amande douce afin de diluer les essences et faire des huiles médicinales à usage externe.

Olivier taillé du Castellet

DES HUILES POUR *MA SANTÉ*

docteur
Martine Cotinat
gastroentérologue
diplômée de nutrition
et micro-nutrition,
phyto-aromathérapie

Les huiles contribuent à la saveur des plats par leur texture fondante onctueuse, leur aspect brillant et une flaveur spécifique.

Elles favorisent le transfert de la chaleur et le démoulage.

Elles sont essentielles pour la santé car elles apportent des acides gras indispensables qu'on ne sait pas fabriquer.

****

AG AG AG

PETIT RAPPEL BIOCHIMIQUE

****

Les huiles contiennent essentiellement des **triglycérides** formés de glycérol et de **3 acides gras**.
Les caractéristiques biochimiques des acides gras contenus dans une huile vont permettre de définir sa composition (saturée, mono-insaturée, polyinsaturée).

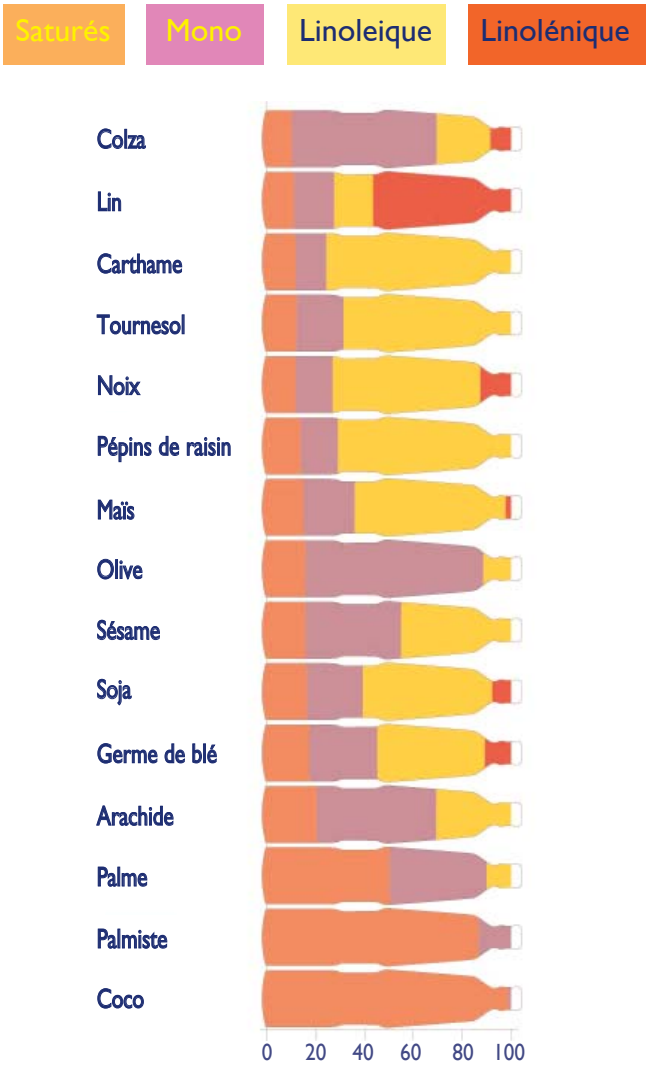
Exemples d'huiles contenant **des acides gras saturés rigides** (solides à température ambiante) : arachide, palme.
Autres aliments contenant ce type de graisses : beurre, viande, charcuterie, fromage, chocolat...

Exemples d'huiles contenant beaucoup d'**acides gras mono-insaturés omega-9** (plus souples) : olive, avocat.
Autres aliments contenant ce type de graisses : amande, noisette.

Exemples d'huiles contenant beaucoup d'**acides gras polyinsaturés** encore plus souples et fragiles : les **omega-6 végétaux** (linoléique) : huile de tournesol, pépins de raisin, maïs…
Autres aliments riches en **oméga-6** : viande, volaille, œuf, charcuterie, issus de la filière traditionnelle.

Exemples d'huiles contenant des **acides gras polyinsaturés omega-3 végétaux** (linolénique) : noix, lin, huile de colza, cameline, chanvre…
Autres aliments riches en **oméga-3** : pourpier, mâche, algues, poissons gras.
À noter que ces acides gras **oméga-3** sont encore beaucoup plus souples, fragiles et oxydables.

Attention une huile peut contenir plusieurs types d'acides gras ; c'est sa richesse en tel acide gras qui lui donnera sa classification.



Source : "La meilleure façon de manger" - Thierry Souccar Éd.

Teneur en oméga-9 des huiles (Mono) :

Olive (76% : de 60 à 80%)
Noisette (80%)
Colza (59,6%)
Argan (46,8%)
Sésame (40,5%)

Teneur en oméga-6 des huiles (Linoléique) :

Tournesol (69%)
Pépins de raisin (70%)
Maïs (61%)
Bourrache (57%)
Onagre (81%)
Carthame (78%)
Sésame (43,6%)
Chanvre (56,8%)
Noix (62%)
Argan (33,7%)
Olive (5 à 15%)

Teneur en oméga-3 des huiles (Linolénique) :

Colza (9%)
Noix (11,5%)
Cameline (30%)
Chanvre (16.7%)
Soja (7%)
Lin (56%)
Olive (0,4 à 0,9%)

L'huile d'olive : pilier du régime méditerranéen

C'est la plus ancienne de nos huiles. 3000 ans avant J.-C., on retrouve des traces de culture d'oliviers et du commerce de son huile en Crête.
Elle est obligatoirement extraite mécaniquement ; elle est vierge de première pression à froid, qu'elle soit bio ou pas. Elle est connue depuis longtemps pour ses vertus sur **les maladies cardiovasculaires, le cholestérol, la glycémie.**

Composition :

- **99% de triglycérides constitués d'acides gras liés au glycérol :**
  - Acides oléique (oméga-9) : *70% (en fait 65 à 80%) des acides gras.*
  - Acides gras polyinsaturés :
    Linoléique (omega-6) : 3 à 20%
    Linolénique (omega-3) : moins de 1%
    Acides gras saturés : 10 à 16%

Au cours de la maturation de l'olive, une partie de l'acide oléique (oméga-9) est transformée en acide linoléique (oméga-6).

- **1% : Composés dits mineurs pourtant essentiels car antioxydants comme les polyphénols, aromatiques…**

Cette quantité va varier en fonction de la variété, maturité et durée de conservation des olives.

Son indice d'acidité

Catégories d'huile d'olive	Pourcentage d'acidité en %
Vierge Extra	< 1
Vierge	< 2

Cet indice est lié à la dégradation des acides gras qui se libèrent des triglycérides suite à un mauvais traitement (récolte - trituration) ou conservation ; il est exprimé en % d'acide oléique.

Une huile vierge extra issue mécaniquement, et sans recours à des produits chimiques ou la chaleur, est à privilégier.

Son index Péroxyde

- Il correspond à son taux d'oxydation, augmenté par le vieillissement de l'huile, la lumière et la chaleur.

Les acides gras de l'huile s'altèrent en présence d'oxygène à la suite de réactions complexes favorisant la dégradation des acides gras, vitamines et rancissement.

Cette oxydation est un phénomène naturel mais qui doit se faire lentement dans les bonnes conditions.

L'oxydation des huiles varie en fonction du taux et de la structure biochimique des acides gras ; Plus un acide gras est insaturé (le plus insaturé est l'**oméga-3**, puis l'**oméga-6**, puis l'**oméga-9**) plus il est oxydable.
Exemple : l'huile de tournesol contenant 85% d'acides gras insaturés dont 60% très insaturés ou polyinsaturés, donc très fragiles, est plus oxydable que l'huile de colza contenant 90% d'acides gras insaturés dont 30% très insaturés.

L'huile d'olive est moins oxydable car elle contient moins d'acides gras polyinsaturés (**oméga-6** et **oméga-3**) qui sont les plus sensibles à l'oxydation. Elle est protégée par la présence de beaucoup d'antioxydants qui ralentissent les phénomènes d'oxydation.

Cependant, cette oxydation sera accélérée si les olives sont plus matures, en cas de choc thermique ou de stockage inadapté, voire prolongé.

La richesse en antioxydants de l'huile d'olive

Les polyphénols passent dans l'huile lors de son extraction.
Certains polyphénols comme l'**oleuropéine** donnent un goût amer et piquant à l'huile.

On note une corrélation positive entre l'amertume et la teneur en antioxydants phénoliques.

D'autres composants ont aussi un intérêt nutritionnel : des pigments (faible quantité mais intéressants), de la chlorophylle, des carotènes.

La chlorophylle chute avec la maturité des olives, elle est antioxydante dans le noir et au contraire pro-oxydante à la lumière.

La concentration en chlorophylle peut dépasser 80 mg/kg pour des huiles obtenues à partir d'olives en stade précoce de maturité, pour chuter à des valeurs d'environ 2 mg/kg lorsque le fruit est bien mûr.
Sa composition en antioxydants dépend de la culture des olives, de la période et de la technique de la récolte, du transport, de la trituration, du stockage.

- En les abritant de la lumière (bouteille opaque, placard).
- En les mettant à l'abri de la chaleur.
- En y ajoutant éventuellement des antioxydants : acide citrique, romarin.

La richesse en antioxydants de l'huile d'olive

Une huile raffinée subit des agressions au cours de son élaboration : produits chimiques, chaleur.
Elle est nettoyée de ses pigments, parfums, antioxydants.

Qu'appelle-t-on le point de fumée ?

C'est la température à partir de laquelle l'huile fume en continue.
Au-delà de cette température, les acides gras se décomposent et des substances cancérigènes se forment :
- les amines hétérocycliques.

Point de fumée de l'huile d'olive : 210°. Ce qui en fait une bonne huile de cuisson puisque les fritures habituelles (ne pas abuser !) se font autour de 180°.

Pour les autres huiles de table habituelles :
Arachide : 210° (huile riche en acides gras saturés).
Tournesol : 170° (riche en oméga-6).
Margarine : 140° (produit transformé).
Beurre : 132° (riche en acides gras saturés).
Coco : 177° (acides gras particuliers ; intéressante gustativement pour certains mets).

Pourquoi est-il nécessaire d'équilibrer le ratio oméga-6 / oméga-3 de notre alimentation ?

Les oméga-6 favorisent :
- Inflammation.
- Agrégation plaquettaire favorisant les caillots.
- Croissance de certaines tumeurs.
- Allergie.
- Constriction des bronches : asthme.
- Constriction des vaisseaux : augmentation de la tension artérielle.

Les oméga-3 ont plutôt des effets opposés :
- Anti-inflammatoires.
- Fluidification du sang.
- Anti-cancer.
- Dilatation des bronches.
- Dilatation des vaisseaux.
- Amélioration des fonctions cognitives.
- Antidépressifs.

L'organisme ne sait fabriquer ni l'oméga-6 ni l'oméga-3, il faut donc les lui apporter.
Même si les effets des **oméga-6** paraissent *a priori* néfastes, ces acides gras sont nécessaires à notre santé (nécessité de faire un caillot quand on se coupe) mais dans une proportion adaptée à la quantité d'**oméga-3**.
Le problème c'est que l'alimentation des Français est très riche en **oméga-6** (huiles et margarines **oméga-6**, viandes, charcuterie, œufs provenant de bétail nourri avec des graines **oméga-6**) et très pauvre en **oméga-3** (huile de colza cameline, lin, noix, algues et poissons gras).
Les Français consomment moins de 50% de la dose recommandée en **oméga-3**.
Il est conseillé actuellement de consommer une alimentation contenant un ratio oméga-6/3 qui tourne autour de 4.
Les oméga-3 ont des effets positifs reconnus dans les maladies cardiovasculaires, les troubles de la mémoire et du comportement, la dépression, l'obésité, l'ostéoporose, le cancer, la résistance à l'insuline, les maladies inflammatoires (intestinales, articulaires…).
Toutes les membranes qui entourent nos cellules sont graisseuses, et leur teneur en **oméga-3** va leur permettre de rester fluide afin que les cellules puissent bien communiquer et fonctionner.
En cas de carence en **oméga-3**, et d'un excès de graisses saturées et de cholestérol, les membranes deviennent rigides perturbant le fonctionnement des cellules.
(Par exemple : l'insuline aura plus de difficulté à faire rentrer le sucre dans la cellule.)

En pratique

Consommez 2 cuillères à soupe par jour d'huile d'olive vierge "Première pression à froid" de préférence biologique pour éviter les pesticides nocifs pour notre santé et celle de notre planète. C'est une huile excellente gustativement et au niveau de sa composition : acides gras oméga-9, polyphénols…

Comme elle est pauvre en **oméga-3** ; il est nécessaire d'en apporter par l'alimentation sous forme d'huiles (colza, cameline, noix, lin), de graines (lin, noix, chanvre, chia), d'algues ou de petits poissons gras (maquereaux, sardines). Par exemple : 2 cuillères à soupe de colza bio par jour ou 2 cuillères à café de cameline par jour (en magasin bio) ou 5 noix (à condition de ne pas avoir une alimentation trop riche en **oméga-6** car les noix contiennent aussi beaucoup d'**oméga-6**.

On peut faire cuire l'huile d'olive (à préférer à l'arachide).
Ne pas les faire fumer et éviter les fritures successives.
Mais une huile crue sera plus intéressante nutritionnellement qu'une huile cuite.

- Conservez les huiles dans un matériel inerte comme le verre, à l'abri de la chaleur et de la température.
- Pensez aux algues riches en minéraux, protéines, fibres et **oméga-3**, faciles et agréables à consommer dans les tartares d'algues, les sauces vinaigrettes, les poissons.
- Mangez des graines oléagineuses comme les amandes et les noix.

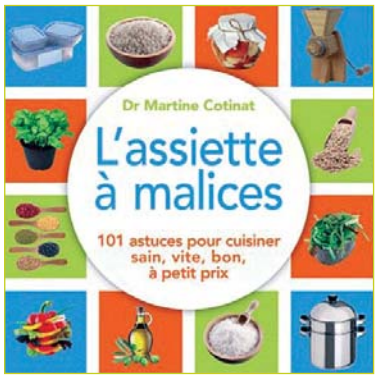
Pour un meilleur équilibre entre les graisses :
consommez moins de viande, fromage, beurre, charcuterie (sources de graisses saturées et d'oméga-6).

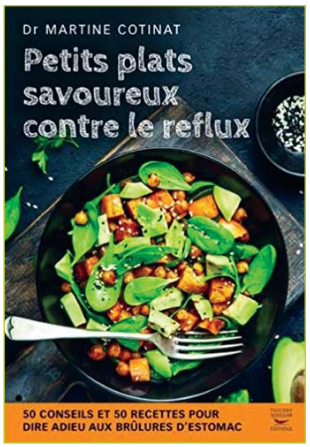
En conclusion

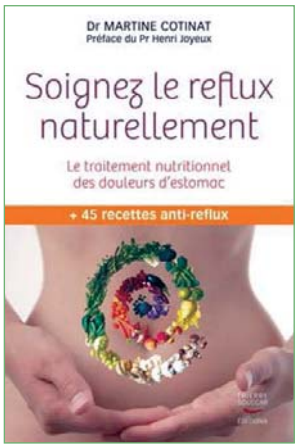
Les huiles améliorent votre santé avec l'augmentation des légumes et des fruits, l'eau (évitez boissons fruitées, sodées), l'activité physique et toutes les pratiques de relaxation.

Quand l'alimentation est bien adaptée à un individu, elle permet d'éviter ou de corriger les problèmes de poids, d'intestin irritable, de reflux gastrique, de douleurs articulaires… avec des meilleurs résultats lorsque le stress est bien géré.

Pour vous aider à trouver l'alimentation qui vous convient en vous régalant :







Pour suivre les conférences du Dr Martine Cotinat dans le Var, consultez le site information varoise alimentation bien-être (IVABIEN).

Alexandre, notre plus jeune Chevalier, vous invite à devenir, comme lui, Chevalier ou Chevalière de la Commanderie du Rameau d'Argent !

1087 Chevalier(e)s ont été intronisés au cours des 309 chapitres qui ont été tenus depuis 1981 à l'occasion des plus belles fêtes traditionnelles provençales.

En prêtant fidélité au **Serment de l'Olivier** *et en recevant la Médaille de la Commanderie, vous serez accueilli(e)s par des Chevalières et des Chevaliers enthousiastes à défendre nos amis, les merveilleux oliviers qu'ils soient cultivés ou sauvages... qui peuplent notre chère Provence.*

N'hésitez plus à nous rejoindre !

Je prête serment,
en mon âme
de nouveau Chevalier du Rameau d'Argent,

de protéger la pureté de l'olivier,
arbre inégalable
pour sa grande richesse et sa fécondité.

de faire connaître aux hommes,
les vertus de l'arbre sacré et éternel,
symbole d'amour et de force.

de respecter le Rameau d'Argent
que la colombe porte dans son bec
symbole de paix et de sagesse.

Je m'engage à œuvrer et à me conduire
en fidèle Chevalier, pour la défense de l'olivier.

En tant que nouveau Chevalier.

Je le jure

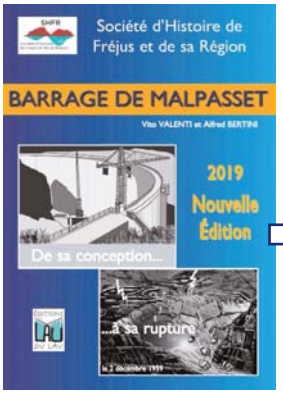
Depuis 1981, la Commanderie du Rameau d'Argent rayonne dans la Région Sud pour la défense de l'olivier, l'olive et l'huile d'olive. Aujourd'hui, **Bernard Jacquet** est le Grand-Maître de plus de 150 Chevalier(e)s, épaulé par le Bailly **Hubert Giorgis** et ses 72 Chevalier(e)s du Bailli de Grasse et des Alpes-Maritimes.

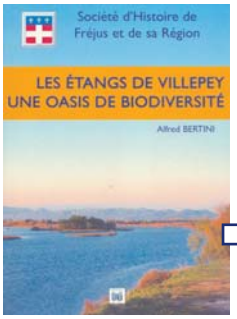
Les Chevalier(e)s de la Commanderie du Rameau d'Argent se distinguent dans les manifestations et les défilés régionaux grâce à leur cape verte, au ruban jaune et rouge aux couleurs de la Provence, à la médaille du Rameau d'Argent et le port, pour les Chevaliers, du chapeau provençal traditionnel.

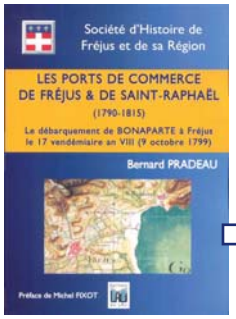
La défense de l'olivier est un travail soutenu et permanent de sensibilisation à la protection de l'olivier et au respect de la biodiversité qui l'entoure, réalisé tout au long de l'année.

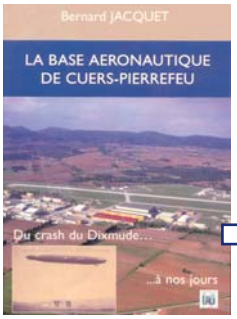
Nous vous invitons à découvrir le programme des manifestations 2020, sur notre site Internet.

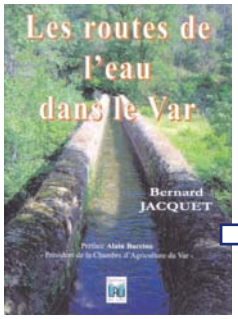
Premier défilé le samedi 4 avril 2020
Fête de BACCHUS, à Toulon.











☐ Je commande 2 grands livres sur le Var, au choix : 30 euros - port offert

☐ Je commande les 5 grands livres sur le Var : 50 euros - port offert

Adressez votre commande et votre règlement à :
Éditions du Lau Sarl - La Valette du Var - BP. 10013 - 83040 Toulon Cedex 9
Tél. 04.94.08.07.49 - **www.editionsdulau.com**

#01 édition

FÊTE DE L'HUILE D'OLIVE DE PROVENCE, à PIERREFEU-DU-VAR

Samedi 8 juin 2019

Le Chevalier du jour, Yves Guirrec, est accueilli dans la Commanderie par Patrick Martinelli, maire de Pierrefeu-du-Var, et Bernard Jacquet, Grand Maître.

En partenariat avec l'Association Pétra Foco, la Commanderie du Rameau d'Argent a organisé, avec succès, la première édition de la Fête de l'Huile d'Olive de Provence.

Le rond-point des Harkis qui accueille déjà le marché des producteurs, est l'endroit idéal pour développer une manifestation où les gourmets peuvent goûter le savoir-faire de nos mouliniers, apprécier la richesse, l'originalité et la variété des produits dérivés de l'olive, culinaires ou cosmétiques, et découvrir la modernité de l'artisanat du bois d'olivier.

Sylvie Martinelli et Alain Baccino ont parrainé le lancement de cette nouvelle manifestation qui propose aussi des ateliers de taille et d'information des méthodes écologiques d'entretien des oliviers.

La Nature généreuse nous offre des amis éternels, dont la beauté façonne nos paysages, et qui nous donnent, chaque année, leurs merveilleuses olives à récolter.

La Fête de l'Huile d'Olive de Provence leur rend hommage !

Les Pépinières Vallée ont offert deux oliviers qui sont plantés au son des tromblons de la Confrérie des Castanaires.

Un aïoli est proposé par la maison Navaro et un verre de l'amitié est offert par la municipalité de Pierrefeu-du-Var.

Merci à nos amis des Confréries voisines présentes, au groupe de musique Les Siblaires de Cavalaire, et aux nombreux producteurs exposants !

LA ROTIE ou ROUSTIDE

Prendre une bonne tranche de bon pain,
la faire griller,
la frotter d'ail.
Y verser dessus une bonne rasade d'huile d'olive.

Suivant les coutumes, certains après l'ail
y déposent des filets d'anchois au sel,
ou y frottent des tomates à peau tendre.

L'idéal serait de prendre l'huile, dès la coulée, à l'aide de la feuille
dans un moulin à presse et non à centrifugeuse
afin de garder tous les sels minéraux qu'elle peut contenir.

Bonne dégustation.

FORMATION DES JURYS DE DÉGUSTATION

Cette action récurrente permet de maintenir au sein de la filière un cursus de formation de référence pour les jurés de dégustation, ainsi que leur entraînement et la mise à jour de leurs connaissances. La demande principale vient des organismes de la gestion des appellations (ODG) ainsi que des groupements d'oléiculteurs locaux.
Les dégustateurs ainsi formés interviennent ensuite dans les jurys de contrôle des AOC et AOP, et aussi dans différents concours d'huile d'olive et olives de table.

Jean-François Burgevin a proposé aux amateurs de découvrir des huiles d'olive remarquables sur son stand de dégustation.

CHAPITRES ET MANIFESTATIONS 2016
de la Commanderie du Rameau d'Argent

CHAPITRE // 283

L'année a commencé à La Garde le 6 mars où *Philippe Delbove* a été intronisé.

CHAPITRE // 284

Sandrine Ferraud, GillesTissot & Jean-Pierre Bensaid
ont été intronisés, le 26 mars, lors de la Fête du Chocolat, au Castellet.

CHAPITRE // 285

Lors de la 19ème Fête de l'Olive du Rayol Canadel, la Commanderie s'est reunie le 28 mars afin d'introniser les personnalités suivantes :

Christine Paustian, Andréa Prica-Grafel, Pascale Eylan & Maurice Martin.

CHAPITRE // 286

Au Moulin du Rossignol chez le Bailly de Grasse, *Gérard Baussy* a prêté serment, le 22 mai, à la Commanderie,

CHAPITRE // 287

Le 25 Juin à Pierrefeu-du-Var, lors du traditionnel et convivial pique-nique à l'Oliveraie de notre Grand Maître, ont été intronisés :

Marie-France Fleuret-Masson, Katherine Berthier, Guillaume Bessudo & Claude Thomas.

CHAPITRE // 288

À Collobrières, le 14 Août, ont été accueillis, par la Commanderie, pendant la Fête des Fontaines :

Françoise Peisselon & Auguste Soddu.

CHAPITRE // 289

À Tavernes, le 4 Septembre, ont prêté serment de Chevalier(e)s de la Commanderie :

Mireille Allione, Bernard Sene & Éric Sottil.

CHAPITRE // 290

À la Fête de l'Olivier d'Ollioules, le 1er octobre,

Claudine Lefèbre, Gérard Lefèbre, & Gérard Marenco,

sont devenus Chevalier(e)s de la Commanderie.

CHAPITRE // 291

À la traditionnelle Fête de la Coulée Verte, le 23 octobre, la Commanderie a intronisé :

Bernadette Guelfucci.

CHAPITRES ET MANIFESTATIONS 2017
de la Commanderie du Rameau d'Argent

CHAPITRE // 292

À La Garde, le 26 mars, lors de l'Assemblée Générale, a été accueilli le Chevalier :

Thomas Prevel.

CHAPITRE // 293

Au Rayol Canadel, le 17 avril, pendant la 20ème Fête de l'Olive, ont été intronisés :

Sébastien Givelet, Basile Florin Prica-Grafel, Christine Aschenberg-Dugnus & Colette Chabert.

CHAPITRE // 294

À Six-Fours-les-Plages,
le 10 juin, lundi de Pentecôte,

Alain Trillat a rejoint la Commanderie.

CHAPITRE // 295

À Pierrefeu-du-Var, le 24 juin, le chapitre inaugura le pique-nique à l'Oliveraie du Grand Maître avec l'intronisation des Chevaliers :

Daniel Gaviano & Alexandre Jacquet.

CHAPITRE // 296

À Collobrieres, le 13 août,
pendant la Fête des Fontaines, ont prêté serment :

Martine Preto,
René Magnetto,
Jean-Philippe Ferrara,
Pierre Joly.

CHAPITRE // 297

À Ollioules, le 30 septembre, ont été intronisés Chevalier(e)s lors de la Fête de l'Olivier :

Marie-Claire Tarnus,
Michel Thuilier,
Michel Botto,
Éric Lledo.

CHAPITRE // 298

La Commanderie a participé au défilé de la Fête de la Coulée Verte, à Toulon le 15 octobre, et a intronisé les Chevaliers :

Hervé Robin & Henri Moréno.

CHAPITRES ET MANIFESTATIONS 2018
de la Commanderie du Rameau d'Argent

CHAPITRE // 299

À l'Auberge Provençale, le 25 mars, s'est tenue notre Assemblée Générale, avec les intronisations de :

Daphné Sibieude & Christophe Gobillon.

CHAPITRE // 300

21ème Fête de l'Olive du Rayol Canadel, le 2 avril. La Commanderie a accueilli 5 nouveaux Chevalier(e)s :

Viviane Bernard, Éric Adam, Hassine Bessone, Kling Holger & Daniel Tucillo.

C'est la création, en 1895, de la ligne de chemin de fer du "Sud France" qui a préludé à l'urbanisation de la partie littorale de la commune de la Môle (1910 pour le Canadel et 22 décembre 1925 pour le Rayol).

Jusque-là le secteur était sauvage, la forêt couvrant entièrement le territoire, jusqu'à la mer et les voies d'accès étant inexistantes.

Par d'heureuses dispositions d'un urbanisme avant la lettre, les lotissements se sont intégrés remarquablement à cette fastueuse nature, au lieu de la détériorer à jamais, conservant ce charme sans pareil qui fait la gloire et l'orgueil du Rayol-Canadel, lequel est devenu Commune par arrêté préfectoral du 30 août 1949.

Depuis cette date, un effort d'équipement soutenu par les Municipalités, a doté la Commune d'une structure touristique, qui offre à tous les résidents et estivants le confort discret et le calme si rares aujourd'hui sur le littoral.

Enfin sur le plan historique, rappelons que le Canadel a eu l'honneur d'être le premier lambeau de terre de Provence, libéré de vive force, dans la nuit du 14 au 15 août 1944.

Le Rayol-Canadel, qui a pour devise "Bien accueillir pour retenir à jamais", véritable coin de paradis, où "Tout est lumière et parfum" a dit le poète, vous offre le bonheur.

À vous de venir l'y cueillir.

CHAPITRE // 301

À Pierrefeu du Var, le 8 avril, ont rejoint la Commanderie :

Fréderic Vallée & Alexandre Mogno.

CHAPITRE // 302

Le 30 juin, s'est déroulé le pique-nique à l'Oliveraie de notre Grand Maître, à Pierrefeu du Var, et ont été intronisés :

Patrick Beaucourt & Stéphane Rabiller.

CHAPITRE // 303

À Collobrières, le 12 août, lors de la Fête des Fontaines, ont prêté serment :

Nicole Montagne,
Amar Raiah,
Lionel Borello.

CHAPITRE // 304

Pour la traditionnelle Fête de l'Olivier, à Ollioules le 6 octobre, sont devenus Chevalier(e)s :

Martine Cotinat,
Serge Blanc,
Jean-Louis Dorget.

CHAPITRES ET MANIFESTATIONS 2019
de la Commanderie du Rameau d'Argent

CHAPITRE // 305

Au Rayol Canadel, le 22 avril, deux nouveaux Chevaliers ont été accueillis pendant la 22ème Fête de l'Olive :

Nicolaus Zu Reventlow & Michel Perret.

CHAPITRE // 306

À Pierrefeu-du-Var, le 8 juin, à l'occasion de la première Fête de l'Huile d'Olive de Provence, un nouveau Chevalier nous a rejoint :

Yves Guirriec.

CHAPITRE // 307

Aux Borrels, à Hyères le 6 juillet, à l'occasion du 8ème Festival de la Vallée Vigneronne, ont été intronisés Chevaliers :

Jean-Pierre Giran & Élie di Russo.

CHAPITRE // 308

À Collobrières, le 11 août, lors de la Fête des Fontaines, nous avons intronisé :

Antoine Debono & Thierry Ferrara.

Collobrières

Le Pays des Maures tire l'origine de son nom, du latin et du vieux provençal "Maurus" qui veut dire brun foncé, en référence à la couleur des collines.

*Ce Pays des Maures fut d'abord habité par une tribu celtique : **les Suelteri**, progressivement pacifiés par les Romains. Ces derniers exploitèrent les mines de plomb, de cuivre, de fer.*

La présence d'innombrables couleuvres vipérines dans le Réal-Collobrier, donna naissance à l'appellation du village. On les retrouve sur les armoiries : sur fond d'azur, un châtaignier d'argent accosté de deux couleuvres tortillées.

*Au Xe siècle, la région était sous la férule de seigneurs qui avaient reçu ces terres en récompense. À l'endroit du vieux village, les seigneurs de Pierrefeu édifièrent un château sur un éperon rocheux dominant le Réal-Collobrier. En 1060, le seigneur **Pontius de Vicino Castro** fit don de la chapelle du château à l'Abbaye de Saint-Victor à Marseille au profit de la population.*

Une église paroissiale baptisée Saint-Pons, en hommage à son généreux donateur Pontius, fut élevée à la place de la chapelle.

Le Réal-Collobrier servit à protéger la population contre les épidémies de grandes pestes de Provence. Le Pont Vieux datant au moins, du XIIe siècle, étant alors le seul accès au village, il suffisait d'en interdire l'accès.

CHAPITRE // 309

À la Fête de l'Olivier d'Ollioules, le 5 octobre, ces nouveaux Chevalier(e)s ont rejoint la Commanderie :

Sylvie Platania, Nathalie Corda & Francis Paoli.

INAUGURATION DE L'OLIVERAIE MUNICIPALE DES BORRELS

Jeannine et Paul Augier

Remise de Médaille
par Élie di RUSSIO, adjoint spécial des Borrels, à **Madame Jeannine AUGIER.**

"Nous formulons le vœu que cette oliveraie devienne le berceau d'animations naturelles, et produise de belles récoltes afin de donner une bonne huile d'olive issue de notre terroir hyérois."

Paul Augier

Vendredi 25 novembre 2016

Cette cérémonie intervient en reconnaissance de l'action conduite par les Compagnons de l'olivier, présidé par Franck Bellèle, et particulièrement par Jeannine et Paul Augier.
Avec leur équipe, ils ont veillé au respect de son environnement, fait connaître l'olivier et aimer les coutumes et les traditions provençales.

Les enfants et les enseignants de l'école des Borrels ont participé à cette inauguration, en réalisant des dessins. Était également présente, Colette Richard, Présidente des C.I.L. d'Hyères. Le C.C.F.F., chargé de l'arrosage de l'oliveraie, était aussi représenté.

La cérémonie devait se terminer par la remise, par Bernard Jacquet, de la médaille nationale du bénévolat, échelon or, à Jeannine et Paul Augier.

PREMIÈRE JOURNÉE DE L'OLIVIER
Dimanche 8 avril 2018

#01

Joli succès de la première journée de l'olivier

Edition du VAR MATIN 9 AVRIL 2018

La Commanderie du Rameau d'argent a intronisé deux nouveaux membres . (Photo C. P.)

Hier s'est tenue la première édition de la journée de l'olivier organisée par le pépiniériste pierrefeucain Frédéric Vallée. Accueillis par les Provençales en costume de Leï Roucas Dou Barri et les tambourins, les participants ont suivi avec intérêt les explications du spécialiste oléicole, François Burguvin. Variétés, taille, traitements... l'olivier n'avait plus de secret pour les amateurs du jour. En fin de matinée, la Commanderie du Rameau d'argent a fait une entrée remarquée. Dans les règles de l'art, elle a accueilli en son sein deux nouveaux membres en présence du maire Patrick Martinelli et de ses adjoints. La journée s'est terminée avec une dégustation des produits oléicoles très appréciée par les invités. C. P.

INAUGURATION DU CONSERVATOIRE DU JARDIN DES OLIVIERS, À SANARY-SUR-MER

Jeudi 27 juin 2019

À l'invitation de Monsieur Jean-Luc Granet, adjoint au Maire de Sanary, la Commanderie a participé à l'inauguration de ce jardin, très belle et magnifique propriété, car le mot jardin est vraiment modeste.
À chaque visite, d'une année sur l'autre, nous découvrons des améliorations dans les travaux de réhabilitation de l'oliveraie, contribuant à la fois au développement économique local, à la protection de l'environnement du patrimoine et du paysage typique de la Provence.

Nous avons découvert cette bastide de 300 m², dédiée à la préservation et à la transmission du patrimoine local avec cette volonté d'inculquer et de transmettre.
Ce jardin des oliviers avec son Conservatoire, nous raconte Monsieur Granet, a pour vocation la transmission des connaissances et savoir-faire traditionnels sur les anciens métiers dédiés à l'agriculture et à la forêt. Il permet également le développement écologique, ainsi que la promotion, l'expérimentation et l'éducation à l'agriculture biologique et traditionnelle.
Nous découvrons de superbes restanques en pierres sèches et l'installation de nichoirs pour les oiseaux.

Plusieurs axes sont donc développés au sein du Conservatoire :

- La création d'un espace muséal sous la définition des Arts et Traditions Populaires.
- La re-contextualisation de ce patrimoine, agricole et local, sur un site environnemental.
- La constitution des collections visant à mettre en valeur les techniques ancestrales et les anciens métiers dédiés à l'agriculture.

Le Conservatoire des Oliviers possède un arboretum de plus de 500 oliviers de 113 variétés différentes ainsi que de divers aménagements patrimoniaux dont une noria, un four à cade et un four à chaux pédagogiques.
Un très bon souvenir de cette inauguration et peut-être qu'un jour nous reviendrons dans ce magnifique domaine pour procéder à un chapitre de notre Commanderie.

Samedi 6 juillet 2019

Félicitations pour ces nouveaux Chevaliers dans la Commanderie.

Le dixième Festival de la Vallée Vigneronne

a été inauguré, dans la cour de l'école des Borrels,
par le maire d'Hyères-les-Palmiers, Jean-Pierre Giran,
et Élie di Russo, adjoint spécial de la fraction.
"L'une des ambitions de cette manifestation est de faire découvrir les paysages des Borrels, et de les faire aimer pour mieux les préserver."
Au Nord-est de la ville d'Hyères, les Borrels se composent de trois hameaux qui s'échelonnent dans la Vallée,
sur la rive gauche du Gapeau, dans le massif des Maures.

Cette vallée est traversée par le Borrel, affluent du Gapeau.
L'Estelle qui prend sa source au font de la Truie,
est la limite septentrionale du laurier rose sauvage et de l'olivier sauvage.
La vocation de la Vallée est agricole et sportive.
Les coteaux ocres produisent des vins rosés, rouges et blancs,
classés A.O.C. primés à de nombreux concours agricoles.

Les sentiers sportifs du CRAPA attirent sur vingt hectares de plus en plus de sportifs et d'amoureux de la nature.

À l'occasion de cette inauguration
Jean-Pierre Giran et Élie di Russo ont été intronisés
dans la Commanderie du Rameau d'Argent dont c'était le 307ème chapitre.

Le Grand Maître a rappelé le rôle et l'importance de l'olivier dans la culture provençale
et dans les paysages de Provence.

Samedi 9 juin 2018
NYONS

VISITE
DES VIEUX MUSÉES
DE L'OLIVE,
COMMENTÉE PAR LE
GRAND MAÎTRE
DE LA CONFRÉRIE
DES CHEVALIERS
DE L'OLIVIER

MIRABEL AUX BARONNIES
DÉJEUNER AU RESTAURANT SAINT-VICTOR

Ancien prieuré du IXe siècle

DÉCOUVERTE DE VAISON LA ROMAINE

Samedi 2 novembre 2019
AVIGNON

TOUR DU CENTRE HISTORIQUE
EN PETIT TRAIN
ET VISITE GUIDÉE DU PALAIS DES PAPES

DÉJEUNER CONVIVIAL À ORGON
SOUS NOTRE DAME DE BEAUREGARD

MOULIN ET DOMAINE OLIVERSION
"l'interprète des oliviers" À CUCURON

Dis, grand-père, parle-moi des oliviers et de l'huile d'olive !

Texte élaboré par un groupe
d'enseignants de l'université de Provence,
avec l'appui du Conseil Régional
de la Région Sud.

Des trois éléments de la trilogie méditerranéenne, l'olivier est celui qui en marque le mieux l'originalité, au point que certains géographes en font un véritable critère : ***"Le monde méditerranéen correspond à la zone climatique où la culture de l'olivier est possible ainsi que celle des céréales non irriguées."*** (Pierre Birot, 1909 - 1984).

L'arbre d'Athéna occupe une place prépondérante dans la littérature provençale. C'étaient des arbres de patience, des cubes de foi, des créatures végétales religieusement attachées à leur roc infertile.

Paradoxalement, il n'a pas suscité en France d'études équivalentes à celles que nous possédons pour la vigne, et nous n'avons pas de parallèle à ***"L'Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle."*** (Roger Dion, 1896 - 1981).

L'olivier

C'est avec les Massaliotes que l'on doit l'introduction de sa culture avec celle de la vigne. ***L'olivier sauvage, l'oléastre****, était attesté (on en trouve encore, surtout en Corse) : les Grecs le taillèrent et introduisirent par greffes, boutures et pépinières, l'olivier cultivé.*
*La culture s'étendit rapidement ; les fouilles d'****Entremont*** *ont mis au jour, dans l'****oppidum****, tous les éléments d'un* ***pressoir****, qui témoigne que sur leur territoire les* ***Salyens*** *fabriquaient leur propre huile ; il en était de même à la* ***Courtine d'Ollioules****.*

Il faut à l'olivier ***un climat tempéré****, où la moyenne des températures se situe entre +16° et +22° C. Cependant, il peut supporter des températures de -7° à -8°, à condition qu'elles sévissent peu de temps et que l'hygrométrie ambiante ne soit pas trop élevée.* ***Les gelées printanières sont les plus dangereuses****. La pluviométrie ne doit pas être inférieure à 220 mm par an, exigence faible qui est satisfaite par les hivers méditerranéens.*
La maturité entre 15 juillet et 30 septembre craint cependant les sécheresses trop accentuées qui font tomber les fruits prématurément.

L'olivier a la réputation de se contenter de sols ingrats ; il redoute cependant l'humidité stagnante*. On peut se passer totalement d'engrais et c'était le cas dans bien des plantations. Cependant les agronomes le recommandent et il augmente sensiblement les rendements. En fait, on peut réduire les soins d'entretien au minimum : la taille est la phase essentielle qui permettait une production tout les deux ans. Cependant, déjà,* ***Columelle**** *donne des conseils plus précis :* ***"Il ne faut pas négliger d'arroser quand survient la sécheresse ; on doit labourer les champs au moins deux fois par an. Pendant le solstice d'été, quand la terre est gelée, il faut veiller à ce que, par ses crevasses, le soleil ne frappe pas ses racines. Après l'équinoxe d'automne, on déchausse des oliviers de manière qu'ils soient plantés sur le coteau, les rigoles tracées d'en haut conduisent à leur pied une eau chargée de limon.***

... j'ai soigné mes arbres et ils m'ont bien rendu en fruits ce peu que je leur avais donné", dira Henri Bosco.

L'amour de l'olivier, Lourmarin 1950.

* **Columelle** : agronome romain du 1er siècle.

Dis, grand-père, parle-moi des oliviers et de l'huile d'olive !

La cueillette

La fabrication de l'huile

Ensuite, chaque année, on extirpera tous les rejetons qui naissent à la base de l'arbre qui devra être fumé tous les trois ans." Mais il reconnaît qu'en fin de compte la taille est l'élément essentiel : "En labourant un plant d'olivier, on le prie de rapporter ses fruits, en le fumant on le supplie, mais en le taillant on l'y contraint".

Cette taille doit être soigneuse, Caton l'Ancien le précisait : "Commencez à tailler l'olivier quinze jours avant l'équinoxe de printemps. La taille sera bonne à dater de ce jour pendant quarante jours. Voici comment il faut tailler : dans un terrain très productif, ôtez tout ce qui est sec et tout ce que le vent a brisé ; dans un terrain peu productif, taillez davantage, labourez bien, ôtez les nœuds et les aspérités du tronc."*

*La date de la cueillette varie selon les régions. Actuellement en Provence, elle se place au début de novembre. Mais elle peut se prolonger jusqu'en décembre et février, selon les qualités et les régions. Il arrive qu'en moyenne montagne, la maturité ne soit atteinte qu'en avril. Pour Pline l'Ancien**, "Le meilleur moment pour la récolte conciliant quantité et qualité, est quand l'olivier commence à noircir". Les anciens utilisaient aussi les olives vertes, qu'ils conservaient dans la saumure, et même le vin doux.*

Les méthodes de cueillette varient beaucoup selon les régions. Les agronomes stigmatisaient le gaulage, largement pratiqué en Grèce et en Italie du Sud, qui suppose souvent ensuite un vannage pour se débarrasser des feuilles. Sur les grandes oliveraies de Tunisie, les ouvriers pratiquent une sorte de peignage avec leurs doigts coiffés de doigtiers protecteurs en corne. Les olives tombent sur des tapis et sont ensuite vannées. En Provence orientale on préfère la cueillette à la main, travail long et fastidieux. Le problème de la main-d'œuvre est l'un des problèmes cruciaux dès que l'oliveraie a quelque importance. Il a contribué à son recul.

De tout temps on a utilisé des fabrications familiales par petites quantités : torsion dans un sac, broyage dans un trou plein d'eau, foulage dans une auge. On cueillait à mesure des besoins, on laissait reposer les olives quelques jours et on obtenait la quantité désirée. Mais très vite sont apparus des appareils plus compliqués, qui ont d'ailleurs coexisté avec les moyens les plus anciens.

Pour une fabrication complète, on distingue deux opérations :

1 - Le broyage : Il faut dans un premier temps, déchirer les enveloppes des fruits, qui laisseront échapper ensuite l'huile. On retirera cette pâte en laissant l'amurca, liquide amer issu de l'éclatement de la peau. On utilise pour ce broyage une ou deux grosses meules verticales, dans une auge de pierre, actionnées par un homme ou un animal.

2 - La presse : Puis la pâte est mise dans des paniers tressés (nos scourtins) qui sont placés sous la presse. La première presse donne la meilleure huile (notre huile vierge), on jettera ensuite de l'eau chaude (chauffée dans un coin appelé l'enfer) et on aura une seconde, puis une troisième presse. Il faudra des bassins de décantation pour séparer l'eau de l'huile, à moins qu'on se contente de recueillir cette dernière en surface avec un simple récipient, la patelle. L'ensemble des opérations a lieu au moulin, ce qui suppose donc un minimum d'investissement qui n'est pas utilisé toute l'année. Parfois, il a appartenu à un paysan plus riche, qui se faisait payer en huile, mais il peut devenir un enjeu important entre la commune et le seigneur.

* **Caton l'Ancien** : écrivain et homme d'État romain, 160 avant J.-C. : *"De agricultura"*.

** **Pline l'Ancien** : écrivain et naturaliste romain du 1er siècle : *"Encyclopédie - Histoire Naturelle"*.

Le nombre de moulins d'une commune dépend souvent du type d'outillage utilisé. Si l'on peut retracer une évolution, il ne faudrait surtout pas imaginer qu'elle a été linéaire. Beaucoup de types différents ont coexisté dans le temps.

Dis, grand-père, parle-moi des oliviers et de l'huile d'olive !

Typologiquement, on peut distinguer :

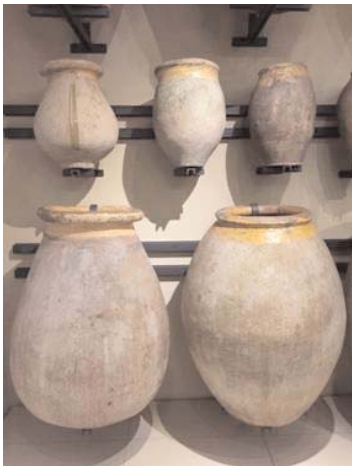
*1 - **Le pressoir à torsion** : (illustré sur les tombes égyptiennes et attesté en Corse au XIXe siècle), son utilisation a dû être plus étendue.*

*2 - **Le pressoir à coin** : connu par des fresques de Pompéi, utilisé en Afrique du Nord contemporaine. Il fut utilisé en Provence pour les noix.*

*3 - **Le pressoir à arbre** : on peut peser sur le levier par simple pression de plusieurs travailleurs ou en y mettant un gros poids (Grèce antique, Corse, Afrique du Nord). Le levier peut-être actionné par un cabestan fixé à un contrepoids par une pierre, c'est le système le plus employé dans le monde romain et on retrouve souvent en Provence les contrepoids avec les traces du bâti qui servait à tenir les cordes. Des variantes de ce type sont encore en fonction au Maroc.*
Enfin le levier peut-être actionné à une de ses extrémités par une vis. Ce système apparaît au Ier siècle avant notre ère. Il sera utilisé en Syrie au IIIe et IVe siècle. Nous en avons un magnifique exemple, dont la date est discutée, dans la région de Gordes.
Dans tous les cas de pressoir à arbre, il s'agit d'appliquer le système du levier.
La force sera proportionnelle à la taille et à la longueur de l'arbre, comme à la hauteur de la pile de scourtins. Enfin tous le système est en bois.

*4 - **Le pressoir à action directe de la vis** : une ou deux vis pressent directement sur les scourtins. Elles peuvent être en bois ou en métal. Les pressoirs à double vis se développent dans notre région au XVIIIe siècle, exemple au musée de Brignoles.*

Précisons pour finir que la force qui actionne ces différents pressoirs peut-être humaine, animale ou hydraulique.
On est assez mal renseigné sur l'évolution de nos pressoirs entre l'époque romaine et le XVIIIe siècle. Cette lacune correspond d'ailleurs à une faiblesse de nos sources sur l'extension des oliviers à cette époque.



*L'olivier s'est étendu avec la vigne sur la Chora Massaliote et sa culture est bien attestée (cf. **Strabon***) au moment de la conquête romaine. Les trouvailles d'huileries confirment que les Romains, comme en Afrique du Nord, en ont poursuivi l'exploitation. C'était d'ailleurs un élément indispensable de la vie antique : **sur la palestre, à la cuisine pour l'éclairage tout comme au temple, l'huile était indispensable**. Le produit circulait ; les épaves nous ont fourni des amphores à la panse arrondie qui en contenaient. La Gaule méridionale suffisait-elle à ses besoins ? Recevait-elle de l'huile d'Espagne ? Il est difficile de trancher sur des renseignements épars.*

Au Moyen-âge, l'olivier est assez bien attesté autour de Salon, de l'étang de Berre, dans le Comtat à l'est de Carpentras, autour de Toulon, dans la vallée du Var et certains cantons de Grasse. Il remonte moins haut que la vigne et un commerce d'huile, perceptible aux péages, s'effectue de la Basse vers la Haute Provence.
*Peut-être la consommation était-elle moins importante à l'époque, concurrencée par celle de l'huile de noix et le lard (**Louis Stouff****). Cette relative stabilité du terroir explique que lors des défrichements de l'époque moderne, on ait l'impression d'une véritable conquête de l'olivier. L'accroissement en superficie et en nombre d'arbres fut peut-être moins important qu'on ne peut le penser, mais nous n'avons pas le moyen de le contrôler.*

Merci grand-père !

* **Strabon** : géographe-historien grec, 60 avant J.-C.

** **Louis Stouff** (1859 - 1936), historien : *"Ravitaillement et alimentation en Provence au XIVe et XVe siècle".*

GRIGNONS & MARGINES

***Les grignons et les margines présentent un réel pouvoir fertilisant**. L'apport de grignons et de margines contribue à restituer le cycle naturel perturbé par le prélèvement de la récolte. En effet, grâce à leur richesse en matière organique et en éléments nutritifs, leur application sur le sol constitue une fertilisation adaptée aux oliviers, sans risque pour l'environnement ni pour la culture.*

Les effets bénéfiques sur la qualité du sol sont multiples : amélioration de la disponibilité en éléments minéraux, augmentation de la richesse du sol en matière organique, renforcement de l'aération du sol, protection contre l'érosion du sol, meilleure activité de la microflore du sol.

Les apports de grignons et de margines couvrent la totalité des besoins annuels en potassium, ainsi qu'une grande partie des besoins en azote et en phosphore. L'utilisation des grignons et des margines améliore l'efficacité de la fertilisation : la libération progressive des éléments minéraux dans le sol soutient l'alimentation minérale des oliviers. (Leur emploi permet également de se prémunir du lessivage de l'azote vers les nappes phréatiques.)

La meilleure aération du sol réduit la sensibilité des oliviers à l'asphyxie des racines. La plus grande disponibilité des éléments minéraux dans le sol améliore de manière générale l'état nutritionnel des arbres. Cela se vérifie par une croissance plus vigoureuse et des récoltes généralement plus régulières.

Pour bénéficier de cette fumure,
renseignez-vous auprès de votre moulin.

Afidol

En fait, le moulin revit, il n'était qu'endormi !

"1985 / RÉVEIL" *DU MOULIN DU ROSSIGNOL*

Le moulin du Rossignol et son environnement constituent un véritable témoignage de ce que l'on pouvait qualifier d'industrie il y a encore un siècle. L'énergie hydraulique constituait un élément important dans le développement économique local.

Le Rossignol assurait l'énergie nécessaire au fonctionnement de 27 moulins à huile, souvent équipés d'un système de ressence consistant à récupérer les huiles résiduelles retenues à l'issue de la pression des grignons.

L'eau du Rossignol était également employée pour l'industrie de la parfumerie et même avec l'arrivée de l'électricité, au début du siècle dernier, l'eau du Rossignol actionnait des dynamos qui alimentaient des lampes d'éclairage et moteurs chargés d'alimenter les pompes hydrauliques ou les lourdes meules destinées à broyer l'olive.

Hubert Giorgis s'est élevé dans ce moulin. Il a même vu le dernier client en février 1956 repartir avec ses sacs d'olives vides et des bombonnes remplies d'huile. Pour lui, c'est vers une autre activité que celle de moulinier qu'il devra envisager son avenir. Heureusement, Hubert est un passionné de mécanique, d'électricité, de tout ce qui est nécessaire à l'entretien d'équipements mécaniques.

Le voici employé dans une parfumerie grassoise au service d'entretien des équipements de production avec une spécialité dans le domaine des électro-mécanismes. Nous ne sommes, en effet, pas encore à l'heure de l'électronique qui permet un pilotage programmé des machines.

Ces activités emploient Hubert 5 jours par semaine, et même s'il sait s'occuper par ailleurs, les meules arrêtées du moulin, cette bonne chaleur ambiante, l'animation, les discussions, tout cela le hante un peu !

Au fond, que risque-t-il à imaginer une remise en route, lui pour qui la mécanique n'a pas de secret ?

En 1985, les meules reprennent du service et les poulies en bois de l'arbre de transmission du plafond sont à nouveau équipées en courroies pour actionner les pompes hydrauliques des presses qui datent, tout de même, de 1923.
Les clapets en bronze des pompes redonnent du tonus à ces presses, qui, à nouveau, serrent les scourtins en libérant de l'huile d'olive.

**Hubert Giorgis est le Bailly
de 72 Chevalier(e)s du Bailli de Grasse
et des Alpes-Maritimes.**

"MOULIN A HUILE DU CANTON D'OLLIOULES"

RETOUR SUR 2017, UN EXCELLENT CRU

C'est le 9 décembre 1991 que la première goutte d'huile a été pressée au moulin à huile du canton d'Ollioules qui venait d'ouvrir ses portes au quartier Quiez.

Jean Baracco assure le bon fonctionnement pendant les longues semaines de campagne.

Ce moulin a été créé avec le soutien de la municipalité, de la cave coopérative Cyllazur, de la coopérative oléicole de Bandol-Sanary et de l'association "Les Amis de l'Olivier".
Ce partenariat a permis de proposer dès l'ouverture, aux coopérateurs, du matériel moderne et une chaîne à extraction unique par centrifugation. 27 ans plus tard, ce sont des bénévoles passionnés qui en assurent le fonctionnement et proposent aux coopérateurs une trituration de grande qualité.
Depuis sa mise en route en 1991, plusieurs mouliniers, tous bénévoles eux aussi, se sont succédés :
Christian Demaria, Auguste Ortali, Jean Cavallacce, Albert David, Lucien Sepe…

C'est au cœur du moulin que les membres du conseil d'administration, présidé par le bien nommé **Maurice Ollivier**, avec à ses côtés les Vices-présidents **Henry Barbaroux**, **Charles Ventre** et **André-Louis Teyssier**, ont fait un point **sur la saison 2017** à l'occasion de la galette des rois.

Comme l'a souligné le Président avec **177 tonnes d'olives*** triturées au moulin, (dont 2,193 tonnes d'olives bio de la commune de Sanary et 465 kilos de la ville d'Ollioules, 86 litres vendus au profit du Téléthon et gracieusement triturés par le moulin, et plus de 32 000 litres produits), **la récolte 2017 a été l'une des meilleures faisant oublier les résultats catastrophiques de la saison 2016**.
Cela montre la bonne santé de la coopérative mais surtout celle des oliviers sur le territoire du canton !

Les mesures prises par la mairie d'Ollioules pour maintenir la culture de l'olivier portent ses fruits.
Les conseils des Amis de l'Olivier sur tous les traitements biologiques donnent de bons résultats.
Le Bénévolat, âme du moulin, permet de maintenir des prix de trituration très raisonnables.
Enfin le prix d'achat de l'huile aux coopérateurs reste très attractif, un tiers supérieur au prix du marché.

Pour toutes ces raisons, 2 400 apports ont été réalisés pour 32 000 litres d'huile avec 2 435 litres laissés pour la commercialisation. **Maurice Ollivier** a souligné que le manque d'eau a produit des olives très charnues, ce qui explique le haut rendement, mais a aussi rendu la trituration plus difficile. Il a aussi remercié Monsieur **Cabanis** et la famille **Colin** qui ont accepté, cette année encore, d'épandre sur leurs terrains les margines issues de la trituration. Avec à ses côtés Monsieur **Philippe Vittel**, Vice-président du Conseil Régional, Monsieur le Maire **Robert Beneventi**, entouré d'élus, a remercié à nouveau tous les bénévoles du moulin pour la qualité de leur travail et leur engagement au service de la renommée d'Ollioules à travers une huile d'olive qui gagne chaque année en notoriété. Il a aussi salué la contribution active du moulin au succès de la Fête de l'Olivier avec, notamment la présentation d'un mini moulin, place Marius Trotobas, qui a eu un grand succès.

* 2017
177 tonnes

2018
61 tonnes

2019
51 tonnes

LE BILAN PHYTOSANITAIRE 2018

L'année 2018 a été marquée par une offensive de la mouche en fin de saison, et une recrudescence de bactériose dans certains secteurs languedociens touchés par le gel. En ce qui concerne la récolte, les quantités se montrent globalement satisfaisantes, mais les rendements en huile sont faibles jusqu'à l'arrivée du froid.

ŒIL-DE-PAON

L'année 2018 a débuté de façon très favorable à la propagation de la maladie de l'œil-de-paon. Après un mois de décembre 2017 déjà assez pluvieux, les précipitations ont, en effet, été excédentaires au cours du mois de janvier (sauf sur les côtes varo-azuréennes et audo-catalanes) avec des cumuls représentants en moyenne deux fois la normale, bien qu'étant très contrastés selon les secteurs. En plus de cette humidité, les températures ont été exceptionnellement douces.
Janvier 2018 a en effet battu le record de chaleur pour un mois de janvier depuis 1960 avec une différence de +3,3°C par rapport à la normale sur la zone oléicole.
Ces conditions ont logiquement conduit à de nouvelles contaminations à ce moment-là.
D'ailleurs, dans le premier numéro de son bulletin **Infolive** de l'année 2018, le **Centre Technique de l'Olivier** mettait en garde sur le temps *"exceptionnellement doux et humide"* et *"l'apparition de nouvelles taches"*.
Suite aux contaminations du mois de janvier, les nouvelles taches ont tardé à apparaître. Les températures froides de février (différence de -2°C par rapport à la normale) ont effectivement bloqué l'incubation du champignon, et les taches sur feuilles ne sont finalement apparues qu'au cours du mois de mars, au moment du radoucissement.

Globalement, au terme du printemps 2018, les niveaux de contaminations des parcelles étaient équivalents à ceux du printemps 2017 sur l'ensemble du territoire.

Au cours de l'été (juin, juillet, août), bien que les précipitations aient été globalement supérieures aux valeurs moyennes pour la saison, les contaminations ont été limitées par les fortes chaleurs et la vigilance des oléiculteurs.
Ainsi, les vergers ont pu s'assainir globalement grâce à la chute des feuilles malades.
D'après des observations réalisées par l'**AFIDOL** en octobre sur un échantillon de 24 oliveraies réparties sur l'ensemble du territoire oléicole, seulement 4 d'entre-elles présentaient des symptômes significatifs d'œil-de-paon. Les autres vergers étaient très sains à ce moment-là.

En automne, les mois d'octobre et novembre 2018 ont été particulièrement pluvieux autour de l'arc méditerranéen. Par exemple, dans le département du Var, au cours du mois d'octobre, il est tombé 70% de la pluviométrie annuelle et quatre fois la moyenne habituellement enregistrée dans ce département.

Par ailleurs, dans le Vaucluse, ce mois d'octobre 2018 a été le plus arrosé depuis 30 ans. Ainsi, dans tous les secteurs, les très fortes pluies ont lessivé les applications cupriques et probablement provoqué des contaminations dont l'ampleur sera constatée en début d'année 2019.

MOUCHE DE L'OLIVE

Jusqu'au mois de septembre, l'été 2018 a été chaud et globalement défavorable à la mouche. Sur le territoire oléicole, les mois de juillet et août se placent respectivement en 3ème et 2ème position dans le classement des juillets et aoûts les plus chauds depuis 1960.
Au mois de juillet, les températures maximales ont dépassé la normale partout, et de façon plus marquée (+3°C) sur les secteurs des Costières, de la Camargue gardoise, de l'arrière-pays héraultais et du Minervois.
Au mois d'août, les températures maximales ont également dépassé la normale presque partout, et plus particulièrement (+2°C) sur une large bande littorale allant de Perpignan à l'étang de Berre, puis de Saint-Tropez à Menton.
Ces conditions chaudes ont permis de limiter l'activité de la mouche avant un regain d'activité à partir de septembre.

Dès l'arrivée du mois de septembre, en effet, les captures de mouches, dans le réseau de piégeage de l'Association Française Interprofessionnelle De l'Olive (**AFIDOL**), ont commencé à augmenter fortement.
Pour élucider la cause de ce regain d'activité de la mouche, observé en septembre, il faut remonter quelques semaines en arrière lors de la première quinzaine d'août. En effet, à ce moment-là, du 9 au 13 août, le temps s'était fortement dégradé avec un rafraichissement des températures et de fortes pluies orageuses qui ont suffi à redynamiser la mouche et lessiver les barrières minérales. Le 9 août, dans le Gard, c'est plus de 200 mm par heure qui sont tombés dans certains endroits. La mouche a donc profité de ces conditions pour pondre massivement, et ce sont les adultes, issus de ces pontes, qui ont été observés dans les pièges relevés en septembre.
Ainsi, à ce moment-là, une protection des vergers contre la mouche était très fortement recommandée à l'aide des barrières minérales ou insecticides homologués pour cet usage.

Tout au long du mois d'octobre, les captures de mouches ont continué d'augmenter. D'ailleurs dans l'édition du 5 octobre de son bulletin **Infolive**, le **Centre Technique de l'Olivier** alertait sur un risque élevé d'attaque de mouches et incitait à la récolte précoce dans l'objectif d'éviter les recours abusifs et inutiles aux produits phytosanitaires.
Les captures de mouches ont finalement augmenté jusqu'au 25 octobre avec un pic de 11 mouches par piège et par jour (en moyenne), avant de s'effondrer brutalement dès le lendemain à cause du coup de froid et de l'épisode méditerranéen (trombes d'eau et rafales) observés fin octobre.

BACTÉRIOSE

La bactériose, provoquée par la bactérie **Pseudomonas syringae savastanoi**, s'est particulièrement développée en 2018. La cause de cette recrudescence est vraisemblablement liée aux épisodes de neige et de gel qui ont sévi en début d'année, notamment sur les départements du Gard et de l'Hérault.
Du 27 février au 1er mars, l'Hérault avait été touché par des températures inhabituellement basses : jusqu'à -12°C la nuit par endroits et des chutes de neige jusqu'à 30 cm en plaine. Pour ces intempéries, le département de l'Hérault avait d'ailleurs obtenu la reconnaissance de l'État, de calamités agricoles. Le Gard, lui, avait été essentiellement frappé par du gel.
Les gelures du bois ont provoqué des blessures dans lesquelles les bactéries ont pu pénétrer et ainsi infecter de nouveaux rameaux.

Le développement de cette maladie au sein de l'arbre s'accompagne de la sécrétion d'hormone bactérienne, entraînant une multiplication anarchique des cellules du bois. Cela conduit à la formation d'un chancre.
Cette excroissance présente à sa surface un exsudat riche en bactéries et constitue une nouvelle source de contamination. Sous l'action des pluies, du vent et du matériel de récolte et de taille, les bactéries sont ensuite disséminées au sein de l'arbre et du verger.

DALMATICOSE

Le développement de la dalmaticose a été important en 2018. Cette maladie, favorisée par les piqûres de mouches, s'étend chaque année sur le territoire. **Initialement présente dans le Var et les Alpes-Maritimes, la dalmaticose a été observée jusque dans l'Aude et la Drôme**.
Dans le Var, cette maladie, observée dès juillet jusqu'à la récolte, a été présente quasiment partout, même dans le centre et le nord du département. Les variétés sensibles à la mouche se sont souvent montrées les plus touchées (voire mitraillées) par la dalmaticose.
Dans les parcelles traitées contre la mouche, les dégâts ont été nettement moins présents.

Bien que cette maladie soit dans la plupart des cas associée aux attaques de mouches, quelquefois elle se développe au niveau des impacts de grêle sur fruits.

ANTHRACNOSE

Quelques cas d'anthracnose ont été observés en 2018 dans le Var. Cette maladie, commune en Corse depuis plusieurs années, est causée par **le champignon Colletotrichum**.
Cette maladie conduit à deux types de symptômes : une nécrose des fruits puis un dépérissement des rameaux.

La contamination par cette maladie intervient en premier lieu au niveau des fleurs, puis se propage aux olives et enfin aux rameaux. Il semblerait que le dépérissement des rameaux soit dépendant de la présence préalable de fruits contaminés.
La principale source d'inoculum de cette maladie est constituée des olives malades qui ont pu rester sur les arbres jusqu'au printemps. Les fruits malades présentent le symptôme caractéristique d'une sporulation de couleur orange.

L'AFIDOL devient FRANCE OLIVE

UTILITÉ DE LA C.V.O.

QU'EST-CE QUE LA C.V.O. ?

La Cotisation Volontaire Obligatoire est une participation financière qui est calculée en fonction des kilogrammes d'olives de France préparées pour la table.
On parle de "Volontaire" car cette Cotisation est décidée librement par les professionnels de la filière et "Obligatoire" car elle est rendue obligatoire par un arrêté interministériel à chaque production concernée par l'accord correspondant à un montant de cotisation, soit à la charge du producteur, soit à la charge du transformateur.

À QUOI SERT LA C.V.O. ?

Les Cotisations Volontaires Obligatoires constituent la principale source de financement de FRANCE OLIVE. Elles sont mutualisées pour mener à bien l'ensemble des programmes techniques, économiques et de promotion, essentiels pour la filière oléicole française. Les programmes visent à garantir la qualité de nos productions, et à contribuer à la création de valeurs pour pérenniser celles-ci.

QUI COTISE ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

QUEL EST LE MONTANT DE LA C.V.O. ?

- Une cotisation sur le kilo d'huile : 0,17 euro/kg
  1,14 euro à la charge du producteur,
  0,03 euro à la charge du transformateur.
- Une cotisation sur le kilo d'olives : 0,04 euro/kg
  0,02 euro à la charge du producteur,
  0,02 euro à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la C.V.O (incluse dans le prix de la trituration transformation).

COMMENT RÉGLER MA C.V.O. ?

Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la C.V.O.

// Si vous êtes producteur d'olives, qu'elles soient destinées à l'huile ou à la confiserie, c'est l'atelier de transformation qui est chargé de collecter la C.V.O. et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

// Si vous êtes transformateur, vous allez recevoir avant le terme de la campagne oléicole un appel à déclaration de la part de Terres Univia.

Dès que vous avez terminé vos activités de campagne, vous devez y indiquer la totalité des quantités transformées par votre atelier. Sur cette base seront appelées les cotisations à charge des producteurs (que vous avez préalablement collectées ou générées pendant la campagne) et celles à charge de votre atelier.

"L'olivier aime l'eau qui passe mais pas l'eau qui reste."

L'ASPHYXIE RACINAIRE

Cela signifie que l'olivier supporte mal l'eau qui stagne sur ses racines. C'est ce que l'on appelle l'asphyxie racinaire. Dans les cas extrêmes, l'olivier peut mourir d'asphyxie racinaire. Ce phénomène est fréquent dans les sols très argileux.
À l'opposé, l'olivier supporte très bien la sécheresse. Cependant, s'il n'a pas suffisamment d'eau, il ne pousse pas et ne produit que très peu, ou bien une année sur trois ou quatre.

De ces observations, nous déduisons les points suivants :

- L'olivier préfère les sols filtrants. Ces sols se reconnaissent facilement : même après une pluie abondante, il n'y a pas de flaque d'eau en surface, et il est possible de rouler en véhicule sans s'embourber. Ce sont des sols caillouteux ou sableux avec un faible taux d'argile.
- L'olivier a besoin d'un minimum d'eau. Il pousse plus vite et produit plus lorsqu'il est irrigué, mais il faut faire attention aux excès d'eau.
- L'apport d'eau doit permettre aux racines de l'olivier d'évoluer dans un sol légèrement humide entre mars et septembre.

SYSTÈME RACINAIRE DE L'OLIVIER

L'olivier résiste parfaitement aux périodes de sécheresse grâce à un système racinaire adapté et à la régulation de son métabolisme.

- L'olivier présente un système racinaire essentiellement peu profond à développement latéral : la profondeur d'enracinement est comprise entre 1,25 m et 1,80 m.
Cependant, le chevelu racinaire se limite en général au premier mètre de sol selon les disponibilités en eau.
Au-delà du premier mètre, on retrouve des racines permettant l'alimentation de l'arbre en cas de sécheresse.
La cession de l'eau dans les couches plus profondes est plus difficile.

- Les racines principales dépassent peu l'aplomb de la frondaison, contrairement aux racines secondaires et aux radicelles qui peuvent explorer une surface de sol considérable. Seules les radicelles émises au cours de l'année permettent l'absorption de l'eau.

Ainsi, afin de limiter la concurrence hydrique entre les oliviers, l'espacement entre les arbres est à adapter en fonction des disponibilités en eau : plus espacé en verger en sec, plus rapproché en verger irrigué.

**Les racines de l'olivier sont capables d'exercer une force de succion de l'ordre de -25 bars sur le sol pour en extraire l'eau alors que la plupart des arbres fruitiers se limitent à une succion de l'ordre de -15 bars (Xiloyannis et al., 1999).
Cette formidable capacité de succion permet à l'olivier d'extraire l'eau fortement liée au sol. Ainsi, l'olivier absorbe encore de l'eau là où les autres espèces fruitières flétrissent.**

**Attention aux oliviers plantés dans des pelouses dans un sol argileux : très souvent ils reçoivent trop d'eau !
Ceci se traduit par des pousses qui sèchent, par des arbres d'aspect chétif, et par des forts dessèchements dans certaines conditions extrêmes.**

Les observations réalisées sur la dynamique du système racinaire (Fernandez et al, 1990) ont permis de montrer que l'olivier développe ses racines dans les zones les plus pourvues en eau :

- Les oliviers irrigués au goutte-à-goutte développent au cours de l'année davantage de racines dans les couches superficielles situées sous les goutteurs (40 à 60 cm de profondeur essentiellement) alors que les racines restent rares sur l'entre-rang non arrosé.

- Sur les arbres conduits en sec, la densité racinaire est maximale dans les zones présentant des humidités plus élevées. Lorsque ces réserves en eau s'amenuisent au cours de l'été, les racines se subérisent et la densité de racines actives diminue. Les oliviers conduits en sec présentent ainsi davantage de racines à la surface subéreuse, alors que les racines des arbres irrigués demeurent blanches et turgescentes autour du bulbe humide sous le goutteur, ce qui indique une période d'activité bien plus longue lorsque les oliviers sont irrigués.
Les racines des arbres conduits en sec sont de diamètres différents en raison des changements de turgescence, ce qui est un signe d'adaptation aux conditions sèches.

RÉGULATION DE L'ÉVAPOTRANSPIRATION

La grande résistance à la sécheresse s'explique essentiellement par la formidable capacité de turgescence des organes foliaires par ajustement osmotique : les feuilles peuvent ainsi perdre jusqu'à 60 % de l'eau emmagasinée.
Contrairement aux autres arbres fruitiers, l'olivier va privilégier sa survie et non le développement de sa descendance :

- En deçà d'un potentiel hydrique foliaire de -9 bars, l'olivier ralentit son activité photosynthétique ce qui pénalise la fructification et la croissance des pousses (Xiloyannis et al., 1999).

- Au potentiel hydrique foliaire de -70 bars, l'olivier bloque totalement les échanges gazeux à travers ses stomates. Il faut préciser que la fermeture des stomates chez les autres espèces fruitières intervient pour des potentiels hydriques foliaires compris entre -15 et -25 bars.

L'olivier est ainsi capable de diminuer fortement son activité photosynthétique, ce qui lui permet de réduire les pertes en eau par évapotranspiration.

Le potentiel hydrique foliaire est une mesure permettant de définir la capacité des cellules à retenir l'eau. Cette mesure est effectuée à l'aide de la pression d'un gaz neutre appliqué sur une feuille.

INTÉRÊT DE L'IRRIGATION

Les diverses études menées à l'étranger ont mis en évidence l'action bénéfique de l'irrigation sur l'entrée en production des jeunes plantations :

✔ L'irrigation agit ainsi favorablement sur la croissance des parties aériennes (bois et feuilles), mais aucunement sur le développement des racines. La réduction de la croissance des parties aériennes, sur les arbres conduits en sec, serait donc liée à l'adaptation de l'olivier aux conditions sèches.

✔ Les récoltes obtenues au cours des premières années de production sont bien plus élevées sur les arbres irriguées (+ 40 % à + 200 % par rapport aux oliviers conduits en sec).

Les différences observées au cours de ces expérimentations étaient d'autant plus importantes que le climat était aride et que les quantités d'eau apportées étaient importantes.

✔ L'étude menée par FRANCE OLIVE sur un verger des Alpes de Haute-Provence semble confirmer les différences constatées à l'étranger, mais à un degré moindre du fait des précipitations plus élevées sous nos lattitudes. Les résultats nécessitent une analyse plus approfondie des données.

AUGMENTATION DE LA PRODUCTION D'HUILE EN VERGER ADULTE

Incidence de l'irrigation sur la croissance et l'alternance

✔ En cas de sécheresse, l'olivier réduit son activité photosynthétique, ce qui est préjudiciable à la croissance des pousses (Xiloyannis et al., 1999). Les faibles disponibilités en eau ralentissent la croissance et la formation des pousses et des bourgeons (Samish et Spiegel, 1961).

✔ L'irrigation permet de rétablir un optimum de croissance, encourageant ainsi la récolte de l'année suivante (Michelakis, 1989). En effet, il a été démontré (Zigarevic, 1959. Samish et Spiegel, 1961) que les oliviers peuvent accomplir leur croissance végétative durant le printemps et le début de l'été tant que les réserves hydriques du sol sont suffisantes. Il faut également apprécier le rôle des apports d'eau de la fin août sur la formation des rameaux fructifères d'automne.

✔ La taille est certes l'opération la plus importante dans la réduction de l'alternance. Mais l'irrigation joue également un rôle non négligeable en permettant une production régulière d'olives dans le sens où on remarque une bonne corrélation entre la croissance de l'année et le rendement de l'année suivante (Samish et Spiegel, 1961).
En effet, le développement des jeunes pousses puis la floraison s'enchaînent rapidement au printemps. Si l'alimentation hydrique est insuffisante, l'olivier privilégiera la pousse ou la mise à fruits.

Incidence de l'irrigation sur la floraison et la nouaison

✔ La floraison est une période critique qui peut influer sur le potentiel de fructification. Même si les réserves hydriques sont faibles durant le mois de mai, la formation des inflorescences et l'épanouissement de la fleur peuvent avoir lieu. Toutefois, la sécheresse peut affecter le nombre d'inflorescences ainsi que le nombre de fleurs. De plus, des chutes de fleurs peuvent survenir dans des conditions particulières de sécheresse.

✔ En cas de période sèche, l'irrigation agit favorablement sur la croissance des boutons floraux et des inflorescences, ainsi que sur la proportion de nouaison des fleurs, entraînant une augmentation du nombre de fruits (Hartmann et al., 1953).

Incidence de l'irrigation sur le grossissement de l'olive

✔ La phase de division cellulaire qui suit la nouaison est particulièrement importante. Les études réalisées sur le développement de l'olive (Lavee, 1977 - Tombesi, 1994 - Rallo Morillo et Rapoport, 1995) suggèrent qu'au terme des six à huit semaines suivant la fleur, le nombre de cellules par fruit est établi.
Toute croissance ultérieure du fruit serait due au grossissement des cellules. En conséquence, un stress hydrique pendant les premières phases de développement du fruit risque de ralentir la division cellulaire et de réduire le calibre final des fruits.

✔ L'irrigation permet de réduire la chute des fruits de la nouaison à la sclérification du noyau (Inglese, 1999), en particulier sur les arbres présentant de fortes charges (Michelakis et al., 1995).

✔ Un manque d'eau à la fin de la phase de développement cellulaire du noyau donnera des noyaux relativement petits. Lors de la formation du noyau, l'irrigation entraîne peu de variations sur le calibre des fruits et leur teneur en huile. En effet, le pourcentage d'huile de l'amande est très faible par rapport à celui de la pulpe (Samish et Spiegel, 1961). Cependant, l'arrêt de l'irrigation peut se répercuter sur la croissance des pousses qui se poursuit jusqu'à la mi-juillet.

✔ Les arbres ayant subi un stress hydrique durant la phase de grossissement de la pulpe (mois d'août) présentent des fruits plus petits contenant moins d'eau ainsi qu'un ratio pulpe / noyau plus faible. Il est à noter que l'irrigation accroît de manière significative la taille des fruits sur les arbres chargés faiblement à moyennement, mais elle affecte peu la taille des fruits sur les arbres fortement chargés (Michelakis et al., 1995).
En cas de disponibilités limitées en eau, des irrigations tardives situées durant le grossissement de la pulpe semblent montrer de biens meilleurs résultats en terme de production d'huile, que des irrigations plus précoces (Samish et Spiegel, 1961).

Incidence de l'irrigation sur la lipogenèse et la maturation

✔ L'irrigation peut occasionner une légère augmentation de l'accumulation d'huile sur la matière sèche ainsi qu'un léger retard de la lipogenèse. Toutefois, ces résultats ne sont pas vérifiés dans toutes les expérimentations menées.

✔ À une date de récolte identique, les olives provenant d'arbres irrigués présentent généralement de plus faibles teneurs en huile du fait des teneurs en eau plus élevées dans le fruit (Samish et Spiegel, 1961 - Lavee et al., 1999).
Par contre, les teneurs en huile et en eau sont peu différentes si les olives sont récoltées à un stade identique de coloration (Alègre et al., 1999 - Motilva et al., 1999).
Ce constat est directement lié au fait que les stress hydriques génèrent chez l'olivier une maturation plus précoce sur une durée plus courte (Spiegel, 1955 - Samish et Spiegel, 1961 - Inglese et al., 1999).
Par conséquent, l'irrigation occasionne un léger retard de maturité, à charge en fruits équivalente.

FRANCE OLIVE
Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 01

Nous remercions son directeur, Laurent Bélorgey, pour l'apport de ces articles dans notre revue.

Fidélité à la Commanderie du Rameau d'Argent du Père Antoine Carli

*J'ai eu l'honneur d'être reçu Chevalier de la Commanderie du Rameau d'Argent, **dans l'église Saint-Paul à Hyères en 2001,** par le Grand Maître Tonin Toucas.*
Curé de la paroisse Saint-Louis de Hyères, j'avais la joie de rencontrer des paroissiens engagés dans cette commanderie. J'avais même été invité sur la place Clémenceau à bénir les branches d'oliviers brandies par les membres de celle-ci.

J'ai renouvelé cette bénédiction chaque dimanche des Rameaux.

Nous autres, Provençaux, aimons bien exprimer devant les citoyens, venus chez nous de toutes les régions, notre amour des traditions dont une des plus belles est celle de l'olivier !

Cet arbre, planté sur notre sol depuis de nombreux siècles, est pour nous tous un beau symbole. Assoiffées d'eau vivante, les racines vont se nourrir et se rafraîchir dans les grandes profondeurs du terroir. Au fil des siècles, elles s'enracinent profondément.

Arracher une racine d'olivier est un travail de titan !

Le tronc, fragile à la plantation, s'épaissit et prend un volume étonnant. Son aspect noueux est le signe de mille combats assumés pendant les saisons les plus rudes. Son épaisse écorce le protège des intempéries, et aucun choc ne l'ébranle.

Le feu peut l'attaquer de front, il n'atteindra pas son cœur !

Les branches se multiplient et s'étalent au soleil du Midi. Elles seront, comme le tronc, protégées par une écorce épaisse. Elles sont aptes à supporter sans faiblir le poids des fruits qu'elles produisent et nourrissent généreusement.

Les feuilles, d'un vert tendre, scintillent au soleil quand le mistral les secoue avec énergie. Elles se couvrent magnifiquement d'un beau manteau d'argent.
L'oliveraie s'embellit ainsi de façon incomparable !

Les olives, par milliers, mûrissent en ordre serré. Elles prennent leur temps pour se gonfler d'un jus dont l'extraction rend heureux et fier leur maître. Le pressoir les écrase pour en tirer l'huile vierge, délicieuse, dont les gourmands exigeants sont satisfaits.

Parfois, la récolte est médiocre. Les cuves ne sont pas remplies comme il serait souhaitable, mais ce n'est qu'un épisode de la vie de l'oliveraie. Il lui faut bien un temps de repos !

En essayant de regarder vivre l'olivier et l'oliveraie, quelques pensées s'offrent à moi...
L'olivier est un beau symbole pour nous les humains...
Nous sommes invités à nous enraciner profondément dans notre beau pays.
Il nous faut veiller à le respecter en rejetant tout ce qui pourrait souiller la terre et les fruits.
Il nous invite à combattre les exploitations irrespectueuses du bien de la terre et de ses habitants.

Ensemble, nous devons rechercher ce qui peut rendre plus forte notre culture provençale. Ensemble, nous devons consentir à partager avec les autres associations les richesses de nos différentes expressions culturelles.

L'amour de l'huile d'olive est partagé par tant de gens !

Fidèle Chevalier de la Commanderie, le Père **Antoine Carli** nous a quittés le 5 août 2019.

Jeannine Augier nous a quittés, le 26 octobre 2018 à l'âge de 80 ans.

C'était une femme courageuse, aimante, généreuse et ouverte au monde. Toujours gaie, elle a œuvré au sein de diverses associations hyéroises, aux côtés de son époux Paul Augier.

Cofondatrice des Compagnons de l'Olivier et de la Cantate provençale, Jeannine Augier a également contribué à l'organisation du Festival Provençal et de la Foire aux Santons.

Chevalière de la Commanderie du Rameau d'Argent, elle en fut son Grand Échevin durant de nombreuses années.

En 1992, Louis Bératto proposa à **Roger Rampin** d'intégrer la "Commanderie du Rameau d'Argent".

En 1997, Georgette et Roger Rampin ont baissé le rideau de leur bar et ont profité, ensuite, d'une retraite bien méritée à Capelon.

Ce Chevalier dont nous regretterons la joie de vivre, nous a quittés le 9 janvier 2019.

Le 27 novembre 2019, le Chevalier **Fritz Hahn Bauer** nous a quittés à l'âge de 85 ans.

Nous avons une pensée émue pour son épouse Annette.

"Il y a quelque chose de plus fort que la mort,
c'est la présence des absents dans la mémoire des vivants."

Jean d'Ormesson

L'OLIVIER DE 1780

L'olivier fut porté de l'Afrique dans la Grèce et delà, dans les pays méridionaux de l'Europe.
Les huiles du royaume de Naples, de la côte de Gênes, de la Morée, des îles de l'archipel, de la côte de Barbarie, de quelques provinces d'Espagne, du Portugal, de Majorque, sont fortes ou grasses, et s'altèrent avant la fin de la saison.

L'huile de Provence est la meilleure, sans contredit, et celle du terroir d'Aix est la meilleure de la Provence et la plus fine de toutes les huiles connues. Elle a la qualité de se conserver plusieurs années sans altération.
Ce que l'olivier donne, à la beauté de son tronc et de ses branchages, dans les terres grasses de l'Italie, de l'Espagne, des îles de l'archipel, de la côte de Barbarie, etc., il le donne en Provence dans le terroir d'Aix surtout, à la bonté de son fruit, à la finesse, au parfum et à la légèreté du suc qui en découle.

L'olivier, transplanté d'Afrique dans les parties méridionales de l'Europe, trouva un terrain gras et fort et resta ce qu'il avait été dans son pays natal.
Planté dans le terroir d'Aix, il trouva une terre mêlée de cailloux, meuble, légère, chaude, la seule qui lui convienne et y produisit cette huile si recherchée sur les tables les plus délicates.

La manière de cultiver l'olivier a beaucoup exercé, depuis quelques années, les physiciens et les naturalistes. Les sociétés d'agriculture l'ont proposée pour sujet de leur prix, les cultivateurs ont voulu éprouver leurs différentes méthodes, les paysans s'en sont tenus à leur routine, l'expérience nous apprendra qui en fait le plus dans ce genre, ou des savants spéculateurs des villes, ou des simples praticiens de campagne.

Un particulier avait prétendu anciennement posséder un secret merveilleux pour guérir l'olivier d'une maladie qu'il appelait la maladie des poux. Il fit son expérience sur beaucoup d'oliviers. Le plus grand nombre en mourut. Quelques-uns échappèrent de ces neuves opérations. L'inventeur se vanta de ceux-ci, ceux qu'il avait fait mourir ne se vantèrent de rien.
Il parcourut le pays, ses courses lui furent fructueuses, mais elles ne le furent point aux oliviers. Son secret, qu'il tint secret longtemps, parce que le secret lui était utile, consistait à écorcher jusqu'au vif les oliviers et à les frotter ensuite de crottes de chien délayées dans de l'eau.
La fin de l'automne et du printemps était, suivant ce savant d'espèce rare, le temps le plus propice à l'administration de ce remède.
L'olivier, ainsi mis à nu, essuyait, peu de temps après, le froid ou le chaud et mourait.

Le vrai et unique secret pour garantir l'olivier des insectes qui le dessèchent, en pompant la sève, nous a été laissé par Pline.
Les cultivateurs provençaux l'apprendront peut-être avec plaisir.
L'olivier, comme tous les autres arbres, renouvelle de temps en temps son écorce.
Il se revêt pour ainsi dire d'un habit neuf.
La nouvelle écorce chasse la vieille, qui, quelquefois, étant plus forte, forme dure la nouvelle des espèces d'écailles.

C'est sous toutes ces écailles que les insectes se logent, multiplient, pompent les sucs nourriciers de l'arbre, et le dessèchent insensiblement.
Les cultivateurs doivent avoir soin de faire tomber ces écailles qui arrêtent les progrès de l'écorce nouvelle et cachent, dans d'innombrables cellules, des milliers d'insectes plus dangereux pour l'olivier que les plus longues chaleurs.
Le temps le plus propice pour cette opération, est le mois de mars.

Comme tous les arbres à fruits, l'olivier est destiné, par la nature, à en produire annuellement.
En Provence, il n'en produit abondamment que deux en deux ans et je crois qu'il faut l'attribuer à la vicieuse méthode qu'on emploie en le taillant.

Le propriétaire laisse couper indistinctement les jets nouveaux que la nature prépare à la production du fruit pour l'année d'après et les jets qu'elle a déjà fécondés. Il le pique d'avoir des arbres bien arrondis, bien dessinés.

Variétés d'olives du Var :

Aglandaou / Araban / Beaussaret / Belgentieroise / Becaru / Boussarlu / Bouteillan / Brun / Caillan / Cayanne / Cayet blanc / Cayet bleu / Cayet noir / Cayet rouge / Cayet roux / Cayon / Colobrier /

Cornalière / Coucourelle / Curnet / Gros cayet / Gros ribier / Grossanne / Jo la grappe / Mélégrand / Menu / Montaurounenque / Pardiguier / Pruneau de Cotignac / Reyne / Ribiers / Roussète / Sanguin / Sebeyron / Selvatil / Totivette / Verdale de Tourtour.