

Le Monde.fr



jusqu'à
25%
de réduction !

▼ PUBLICITE

CIBLEZ LA REGION

Enquête

L'huile d'olive, un "or jaune"

LE MONDE | 24.05.06 | 12h31 • Mis à jour le 24.05.06 | 15h46

Il est de bon ton de parler de l'huile d'olive comme on parle d'un vin. Et comme il n'existe pas une, mais des huiles d'olive, 20 000 personnes ont goûté celles apportées par les petits producteurs venus pour les 8^{es} Journées méditerranéennes de l'olivier, qui se sont tenues à Nîmes (Gard) du 19 au 21 mai. Bien qu'encore modeste, ce marché oléicole de France gagne en ampleur à mesure que grandit l'engouement des consommateurs pour ce produit. L'huile d'olive est souvent associée aux salades. On l'allonge aussi sur les plats au four et on l'utilise pour parfumer pâtisseries et entremets. Le fait de presser ce fruit de forme oblongue pour obtenir de l'huile ne date pas d'hier : des témoignages remontant au VI^e siècle avant J.-C. ont été découverts en Phénicie, en Syrie et en Corse. Mais depuis la proclamation des vertus diététiques du régime crétois, au milieu des années 1990, l'huile d'olive a cessé d'être considérée comme une simple matière grasse pour devenir un accessoire culinaire à la mode. En France, la consommation (1,6 kg par Français et par an) a été multipliée par 5 en quinze ans. Ses bienfaits sont avérés. Chauffée, elle perdra ses arômes, sauf jusqu'à 180 °C, ses vitamines E (bonnes pour la peau) et pro-A. Elle est, de plus, composée d'acides gras polysaturés et mono-insaturés, jugés bénéfiques dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. Si l'huile d'olive est principalement vendue, autour de 5 euros le litre, dans les supermarchés, sous des marques industrielles comme Puget ou Carapelli - qui assemblent, pour stabiliser le goût et la couleur, des jus d'olives produites à grande échelle dans des plantations d'Espagne, de Tunisie ou de Turquie -, un marché des huiles de terroir est en train de se développer dans les épiceries fines, les marchés artisanaux et quelques enseignes spécialisées. Localement, on l'appelle le "nouvel or jaune".

▼ PUBLICITE

Entreprises, PME, PMI,
pour profiter de l'offre gaz naturel
laissez votre numéro de téléphone
sur edfentreprises.fr



Qu'elles soient de Provence, de Nîmes, de Nyons, de Sicile, de Corse ou de Toscane par exemple, ces productions régionales présentent une palette aromatique variée qui change chaque saison. En France (0,2 % de la production mondiale), quelques milliers de producteurs cultivent des oliviers en Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et dans une partie de Rhône-Alpes. Leurs huiles, dotées d'une image haut de gamme, sont commercialisées autour de 15 euros la bouteille. Issues d'une trentaine de variétés de fruits, elles ont obtenu 7 appellations d'origine contrôlée (AOC). Les olives peuvent être cueillies vertes à partir du 10 novembre ou noires jusqu'à fin décembre. Elles sont immédiatement pressées puis malaxées afin de

révéler tous leurs arômes. Les moulins traditionnels ne les filtrent pas, ce qui explique la robe troublée de certaines huiles.

DES MÉLANGES DOUTEUX

Depuis l'obtention en 2004 d'une AOC pour l'huile d'olive de Nîmes, les producteurs gardois, encouragés par la chambre syndicale d'agriculture et la ville de Nîmes, abandonnent progressivement leurs vignes - dont ils ne peuvent plus vivre - pour "faire de l'olive". Soucieux de prendre de court les Chinois qui depuis trente ans cherchent à en produire, ils replantent les vergers abandonnés, réapprennent à tailler les arbres de leurs grands-pères (qui donnent leurs premières olives vers 7 ans pour ne tarir jamais) et réhabilitent les moulins et pressoirs. Ils réapprennent aussi à soigner la picholine, cette grosse olive verte qui craque sous la dent et entre à 70 % minimum dans la composition de l'huile nîmoise. *"On ne va pas concurrencer l'Espagne, reconnaît Jean-Michel Teulade, président du Syndicat des oléiculteurs du Gard. On travaille juste un produit à forte identité, très haut de gamme."* Les cycles naturels sont respectés et l'agriculture est raisonnée : il faut en moyenne 6 kg d'olives pour obtenir 1 litre d'huile, un arbre donne de 3 à 12 kg par an, et parfois une année sur deux seulement. Le prix est en conséquence.

Les procédés et les exigences de qualité ont évolué depuis le gel de 1956, qui décima les plantations du sud de la France. Désormais, tout est fait pour éviter une concurrence malsaine. Car, portés par l'enthousiasme de consommateurs non avertis, les mélanges douteux et les appellations fantaisistes ont en effet fleuri. *"Il y a beaucoup d'arnaques sur les marchés, affirme Olivier Baussan, fondateur de l'enseigne Oliviers & Co (70 magasins dans le monde et 20 nouveaux cette année). On voit des gens vendre à des touristes de la deuxième pression espagnole pour de la première pression provençale."* La deuxième pression est interdite en France depuis les années 1970.

Il n'existe pas non plus des millésimes ou des grands crus. L'huile ne vieillit pas et doit être consommée dans les six mois après l'ouverture de la bouteille, au risque de devenir rance. Mieux vaut préférer aux bidons de 5 litres les petits contenants qui l'abritent de la lumière, de la chaleur et de l'oxygène. Même posée sur une table, une bouteille d'huile d'olive doit être bouchée.

Il faut aussi éduquer les palais. Les huiles peuvent être fruitées vertes, ardentes et assez poivrées en fond de bouche, renvoyer aux arômes d'artichaut, de pomme verte ; les fruitées mûres, plus douces, mêlent les arômes d'amande fraîche, de fruits rouges ou jaunes à ceux du tilleul. Et les fruitées noires (rares) renvoient aux arômes de cacao, de champignons ou parfois de vanille.

Pour mieux vendre leur travail, les producteurs soutenus par les trois villes de Nîmes, Mirandela (Portugal) et Baena (Espagne) et financés par l'Union européenne cherchent à développer un nouveau tourisme oléicole sous la mention Terra Oléa (www.terra-olea.org). *"Là où l'olivier renonce, finit la Méditerranée"*, écrit Georges Duhamel.

Florence Amalou

Lexique

pressée à froid : à moins de 27 °C, sans adjonction d'eau chaude ni utilisation d'une source de chaleur qui, en chauffant le dépôt solide issu de la pression, permet de gagner quelques litres supplémentaires.

vierge : aucune substance n'a été ajoutée ni aucun conservateur ni vitamine.

extra : moins de 0,8 % d'acidité.

non filtrée : permet de conserver tous les arômes, mais doit être consommée plus rapidement.

filtrée : permet d'obtenir une huile transparente.

Article paru dans l'édition du 25.05.06

▼ PUBLICITE

QUEL INTERNAUTE ÊTES-

Le Monde.fr

- » A la une
- » Archives
- » Examens
- » Météo
- » Emploi
- » Voyages
- » Le Desk
- » Forums
- » Culture
- » Carnet
- » Shopping
- » Newsletters
- » Opinions
- » Blogs
- » Finances
- » Immobilier
- » Nautisme
- » RSS

Le Monde

- » Abonnez-vous 15€ par mois
- » Déjà abonné au journal



Abonnez-vous au Monde.fr - 6€ [visitez Le Monde.fr](#) © Le Monde.fr | [Conditions générales de vente](#) | [Qui sommes-](#)