

**serfel**



*Afidol*



## De l'oliveraie au moulin

Ce CARNET DE ROUTE appartient à .....



Le label "Gard Pleine Nature" signe l'engagement du Conseil général du Gard et de ses partenaires  
pour une Education à l'Environnement vers un Développement Durable

## Lexique :

### **Décantation :**

Phase de séparation de l'huile et le l'eau contenue dans les olives. L'huile étant plus légère que l'eau, elle remonte à la surface. Pour ceci on utilise généralement une centrifugeuse.

### **Scourtin :**

Paillason servant de filtre lors de la pression de la pâte d'olive

**Broyage ou trituration :** action d'écraser les olives pour former une pâte

**Pressoir :** appareil permettant d'extraire l'huile de la pâte d'olive

### **Saumure :**

Solution d'eau et de sel permettant de conserver les olives

### **Nouaison :**

C'est l'étape de la transformation de la fleur en fruit

### **Lipogenèse :**

Etape durant laquelle l'olive mûrit, et l'huile se forme à l'intérieur du fruit .

### **Margines :**

Eau s'écoulant lors de la pression des olives

### **Grignons :**

Résidus secs de la chair et des noyaux après extraction de l'huile



Question 1 :

**Pour bien se développer et produire l'olivier a besoin d'un climat :**

Tropical                      Océanique                      Méditerranéen

Question 2 :

**Entourez les pays producteurs d'olives :**

La Grèce                      Le Canada

La Suède                      La Tunisie

La France                      l'Italie

L'Espagne                      La Turquie

Le Maroc                      Le Portugal

Question 3 :

**Quelle partie du monde est concernée par la production d'olive \_\_\_\_\_ ?**

Question 4 :

**Quelle est la différence entre l'olive noire et l'olive verte ?**

Question 5 :

**Au XX ème siècle, quand ont eu lieu les deux grands gels qui ont tué plus de 60 % des oliviers en France ?**

1980 et 1990

1990 et 1995

1970 et 1975

1929 et 1956



L'Italie et l'Espagne représentent plus de 50 % de la production mais aussi de la consommation mondiale d'huile d'olive.

Question 6 :

**Remplacez dans l'ordre les étapes allant de l'olive jusqu'à sa transformation en huile**



**Quelle est la différence entre l'olive noire et l'olive verte ?**

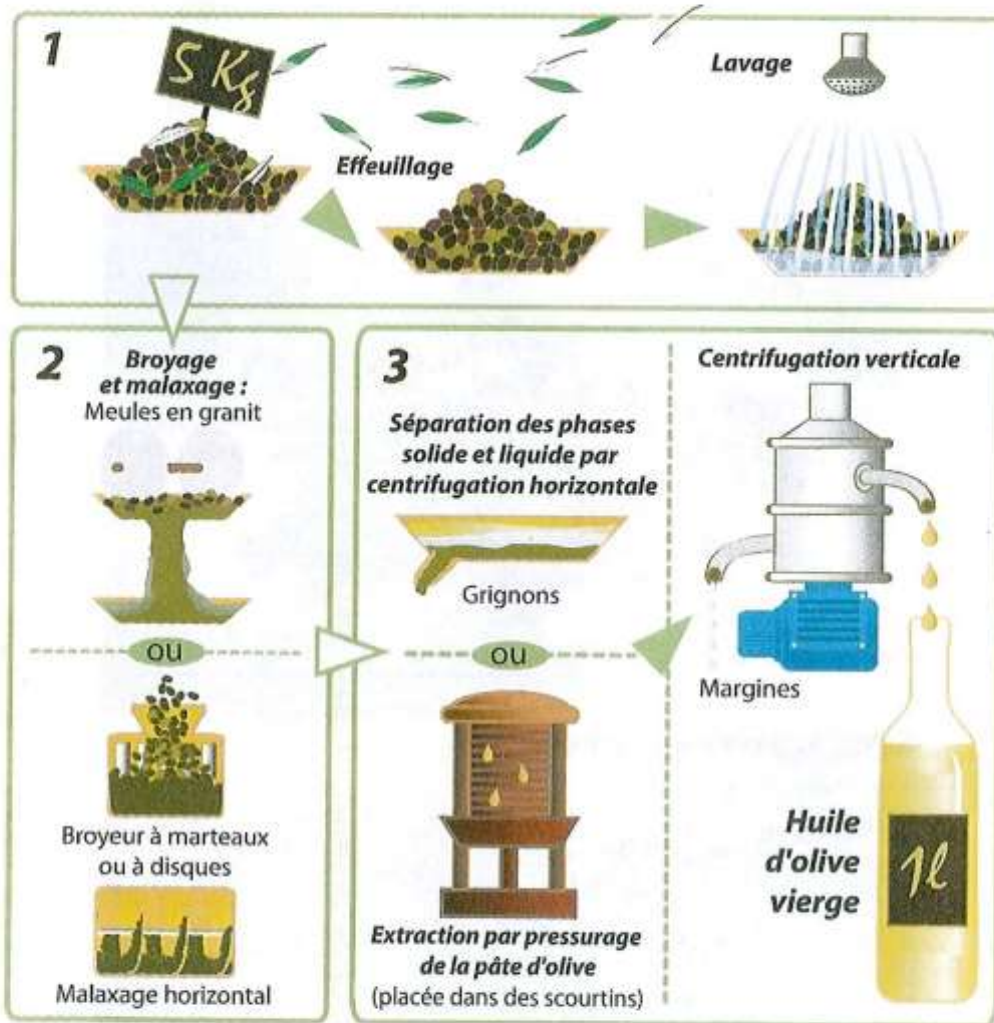
Pour extraire l'huile il y a différentes phases :

Le **trituration ou le broyage** : qui consiste à écraser la chair d'olives. On obtient ainsi une pâte d'olive

**Le pressurage** : on presse la pâte obtenue pour en extraire l'huile

Enfin **la décantation**, phase qui consiste à séparer l'huile de l'eau.

L'extraction de nos jours



**Question 9 :**

Remplacez dans les cadres les différentes étapes de la **croissance de l'olive** et les **interventions de l'homme** sur l'olivier

ne

Petits fruits

Taille

Récolte olive verte

Fertilisation

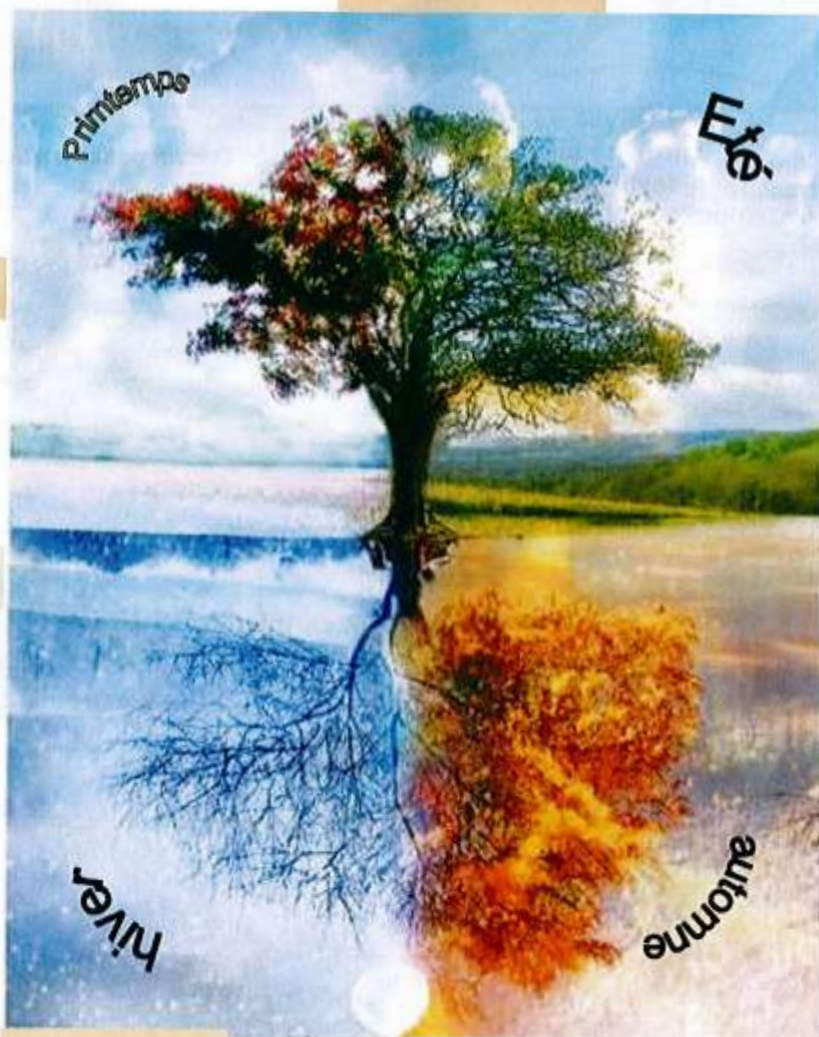
Irrigation

Fleurs

Protection phytosanitaire

Récolte olive noires

Lipogenèse



Question 10 :

**Complétez les phrases avec les bons termes : Véraison, floraison, nouaison, maturation**

Des grappes de fleurs se forment sur les rameaux de l'année précédente, c'est la \_\_\_\_\_.

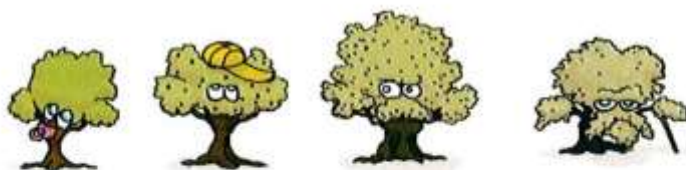
La \_\_\_\_\_ est la transformation de la fleur en fruit.

A l'automne c'est l'époque de la \_\_\_\_\_, c'est l'étape de changement de couleur des olives.

A la \_\_\_\_\_ l'olive mûrit pour passer du vert au noir (suivant les variétés)

### **Le cycle du développement :**

Au cours de la vie d'un olivier, on peut distinguer 4 périodes



Jeunesse

entrée en production

période adulte

sénescence

1-7 ans

7 à 35 ans

35 à 150 ans

au-delà de 150 ans

Question n° 11 :

Complétez le dessin en utilisant les termes suivants :

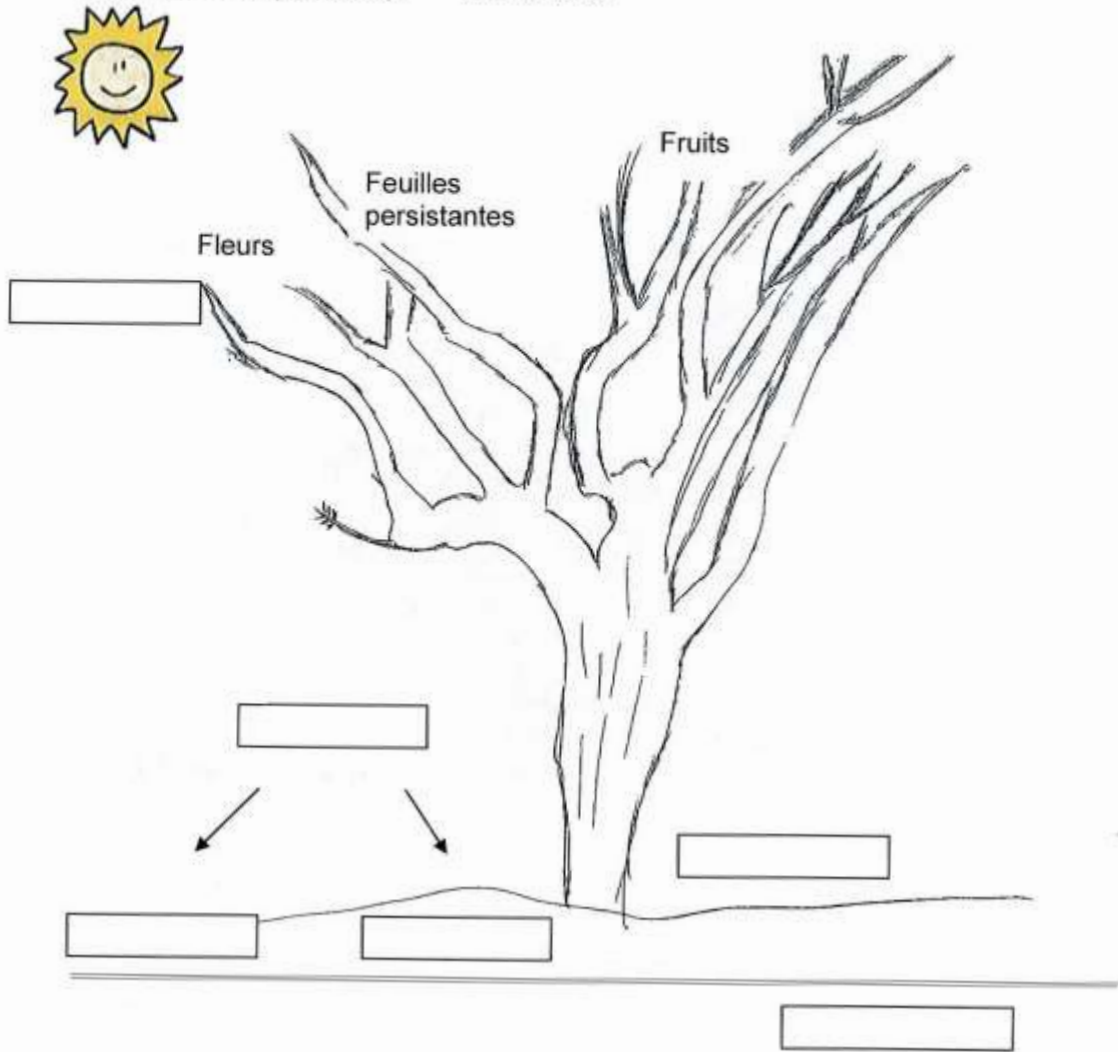
Eau

Éléments minéraux

Rejets-régénération

Racines superficielles

Alimentation





Question 12 :

**Situez dans le temps les étapes de croissance de l'olive :**

Véraison	mai
Nouaison	septembre
Floraison	juillet
Maturation	octobre

Question 13:

**Qu'est ce qui caractérise l'olivier :**

- Il a des racines superficielles
- Il n'a pas de fleurs
- Il conserve son feuillage en hiver
- Il est immortel
- Il pousse n'importe où

Question 14 :

**Répondez par vrai ou faux :**

Dans de l'huile d'olive vierge, il peut y avoir plusieurs ingrédients	vrai	faux
L'huile d'olive raffinée a plus de goût que l'huile d'olive vierge	vrai	faux
L'huile d'olive vierge est un pur jus de fruit	vrai	faux
L'huile d'olive vierge a toujours le même goût quelque soit la variété d'olive utilisée	vrai	faux
L'huile d'olive peut s'utiliser dans les desserts	vrai	faux

Question n° 15 :

**L'huile d'olive s'utilise :**

- seulement à froid, dans les salades par exemple
- à froid et à chaud mais pas en friture
- à froid, à chaud et même en friture

## Recettes - Petits trucs culinaires



### Aromatiser votre huile d'olive.

Ajouter dans la bouteille une branche de basilic, d'estragon, de fenouil et/ou quelques piments. Vous pouvez également utiliser votre reste de fromage de chèvre, bleu ou roqueforts en les écrasant et en les mélangeant à votre huile. Vous obtenez ainsi une huile parfumée pour l'assaisonnement de vos salades vertes ou composées.



### Petits fromages de chèvres.

8 petits fromages de chèvre demi-secs.

1 cuillerée à café de baies roses

Poivre du moulin

Quelques brins de thym ou autres aromates selon les goûts.

Mettez les chèvres, les baies et les herbes aromatiques dans un bocal. Poivrez au moulin et recouvrez d'huile d'olive. Laissez macérer les chèvres quelques jours à l'abri de la lumière et de la chaleur. Les petits chèvres sont ainsi imprégnés des parfums de votre huile.



### Olives noires confites.

Les olives noires pour la table se ramassent vers la fin novembre ou au début décembre.

Mettez vos olives dans une bassine non métallique, saupoudrez-les de sel fin, faites-les sauter pour que toutes les olives s'imprègnent de sel. Recouvrez votre récipient d'une toile épaisse pour limiter l'évaporation. Laissez vos olives pendant 5 à 6 jours en les faisant sauter deux à trois fois par jour, si nécessaire rajouter un peu de sel. Si les olives rejettent trop d'eau, enlever un peu, mais pas la totalité car alors elles se dessècheraient trop. Lorsqu'elles ont perdu toute amertume, égouttez-les bien, essuyez-les même en les roulant dans un torchon. Mettez-les dans un bocal avec les aromates de votre goût: thym, laurier, sauge, fenouil, d'ail, romarin... Verser sur vos olives une bonne coulée d'huile d'olive, roulez le bocal pour que toutes les olives en profitent et conservez dans un endroit frais.



### Le saviez vous ?

- 👉 Quelques gouttes d'huile olive dans l'eau de cuisson des pâtes ; elles ne colleront pas et l'eau ne débordera pas !
- 👉 Faire macérer les oignons blancs dans de l'huile d'olive adoucit leur caractère.
- 👉 De la tête aux pieds, l'huile d'olive peut vous apporter ses bienfaits :  
peau grasse, fatiguée, pieds, ongles, cheveux, digestion....

### Olivier & Littérature

De nombreux auteurs ont intégré l'olivier dans leurs œuvres : Victor HUGO, VOLTAIRE, Jean de LA FONTAINE, Frédéric MISTRAL....

*Sous les rameaux d'argent que le Mistral lutine,  
Tout un peuple, à genoux, lentement s'agglutine  
Pour cueillir pieusement un ancestral trésor.*

*Alors, tu jailliras, belle huile de lumière,  
Sous l'étau du pressoir et la dent de la pierre,  
Ô, sang de l'Olympie, nectar aux reflets d'or !*

**(Maurice Roux)**

Depuis l'antiquité l'olivier est lié aux légendes et croyance des hommes et des femmes qui ont peuplé les pourtours du bassin méditerranéen.

De par son histoire l'olivier est un symbole :

L'Arbre de la paix : la légende veut qu'après la crue qui inonda le monde, c'est une colombe avec en son bec un rameau d'olivier (1<sup>er</sup> arbre à avoir repoussé à après le déluge) qui apprit à Noé la Décruie. C'est le symbole de la réconciliation de Dieu et des hommes et de la renaissance de la vie sur la terre.



La renaissance : Il repousse toujours. L'olivier renaît de ses cendres. De nombreuses légendes voient dans la repousse perpétuelle de l'olivier un signe divin.

La force : Le bois d'olivier est extrêmement dur. Ulysse terrassa le cyclope avec un pieu en olivier et Hercule qui avait une grande force possédait une massue en olivier et on dit que chaque fois qu'il posait sa massue au sol un arbre poussait.

La victoire : Lors des jeux des Olympie, couronne en rameaux d'olivier et jarres d'huile d'olive étaient ainsi offertes aux vainqueurs.

Lumière et pureté : L'huile d'olive sert de base à la préparation de nombreuses onctions religieuses dans le christianisme et le judaïsme. Pour le christianisme l'olivier symbolise le sacrifice et l'amour. Dans l'islam, l'huile d'olive est réputée avoir la « baraka » L'olivier est un arbre béni, symbole de l'homme universel

