

SUDEXPÉ



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.

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

Scourtin :

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

Broyage ou trituration :

Action qui consiste à briser la peau et écraser la chair des olives. On obtient une pâte d'olive.

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.

Carte du verger oléicole mondial



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'olives ?

Question 4

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

Question 5

Au XXème 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

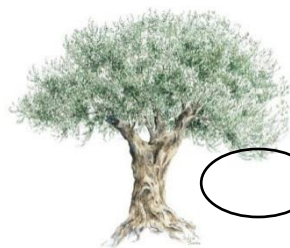
1970 et 1975

1929 et 1956



Question 6

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



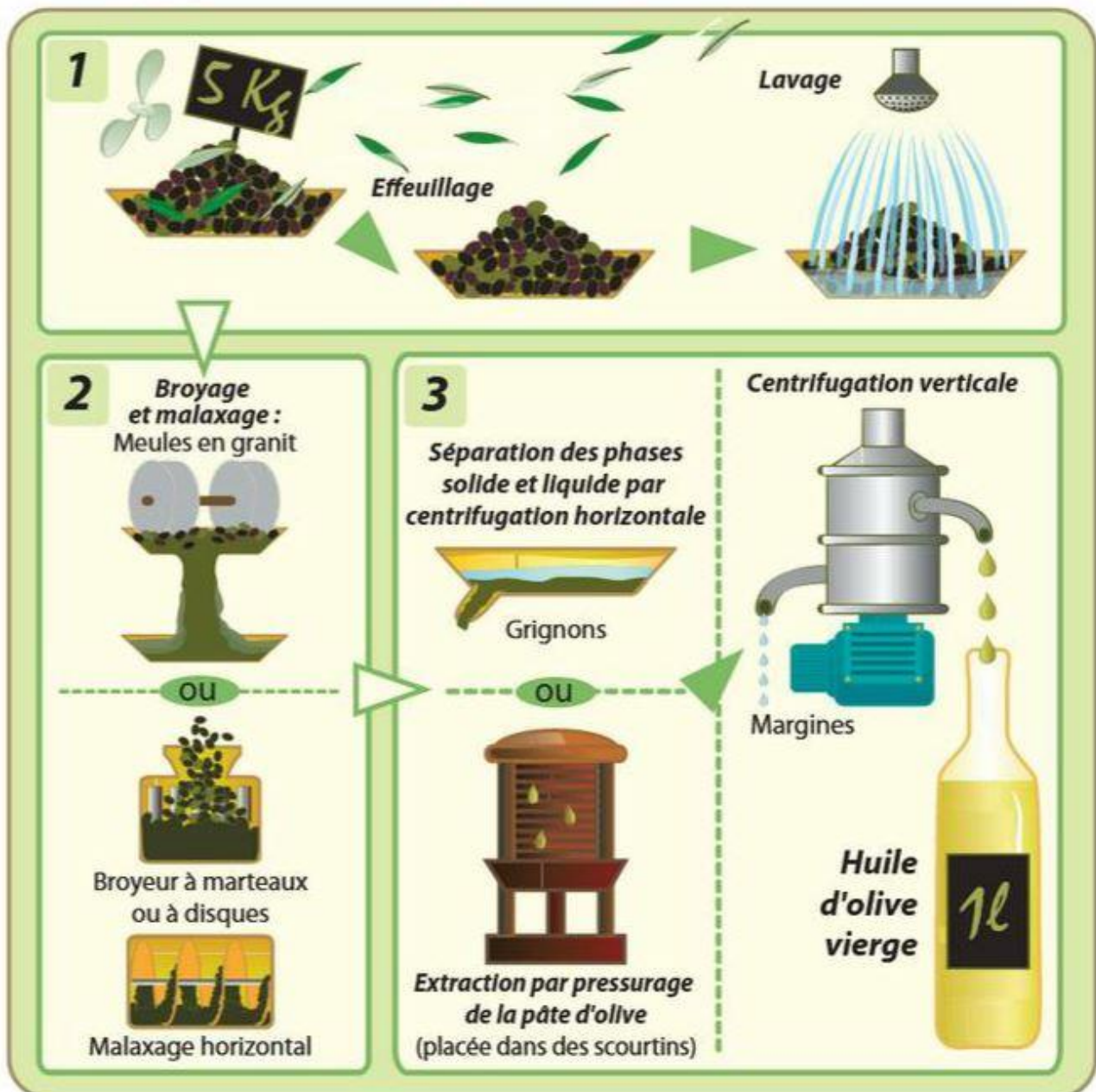
Pour extraire l'huile, il y a différentes phases :

Broyage ou trituration : qui consiste à écraser la chair des olives. On obtient une pâte d'olive.

Pressurage : on presse la pâte obtenue pour en extraire l'huile.

Décantation : phase qui consiste à séparer l'eau de l'huile.

L'extraction de nos jours :



Question 7

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

Petits fruits

taille

récolte olives vertes

fertilisation

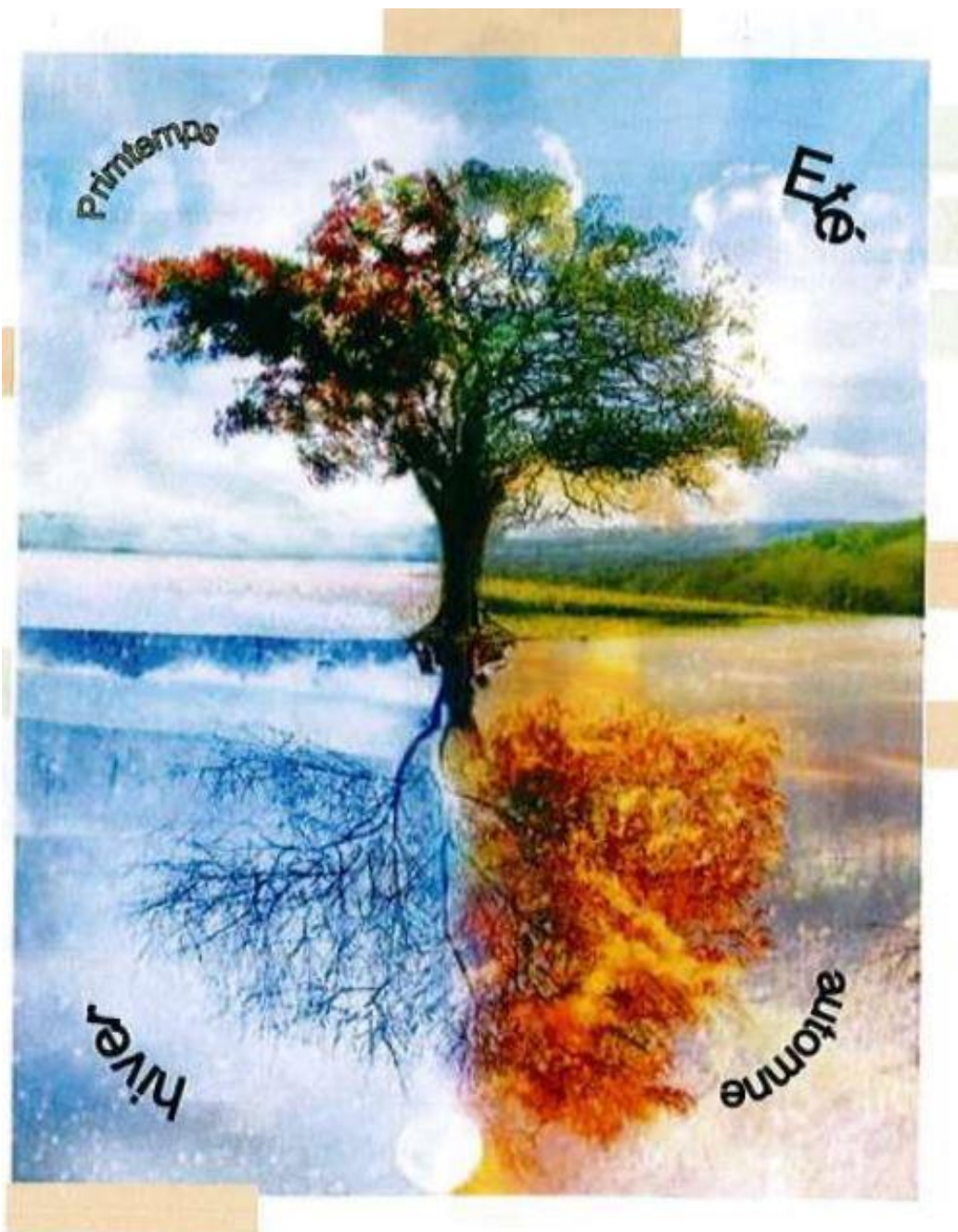
Irrigation

fleurs

protection phytosanitaire

Récoltes olives noires

Lipogenèse



Question 8

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

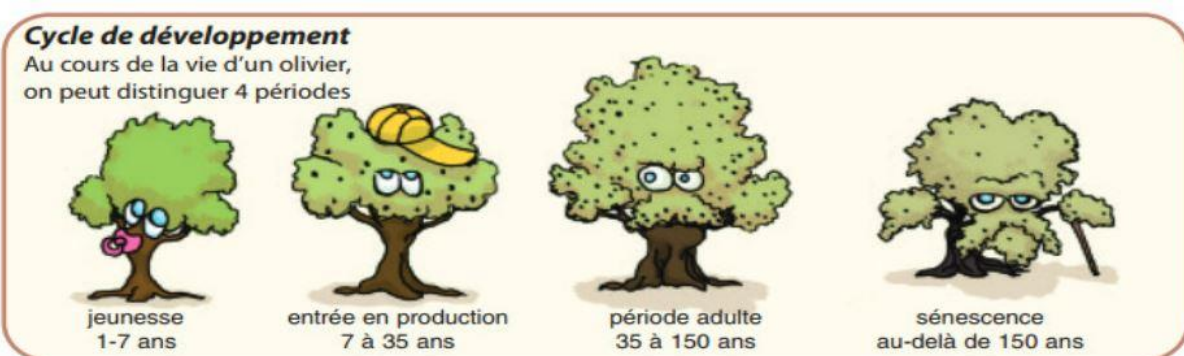
La est la transformation de la fleur en fruit.

A l'automne, c'est l'époque de la, c'est l'étape de changement de couleurs 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.



Question 9

Complétez le dessin en utilisant les termes suivants :

Eau

Éléments minéraux

Rejets-régénération

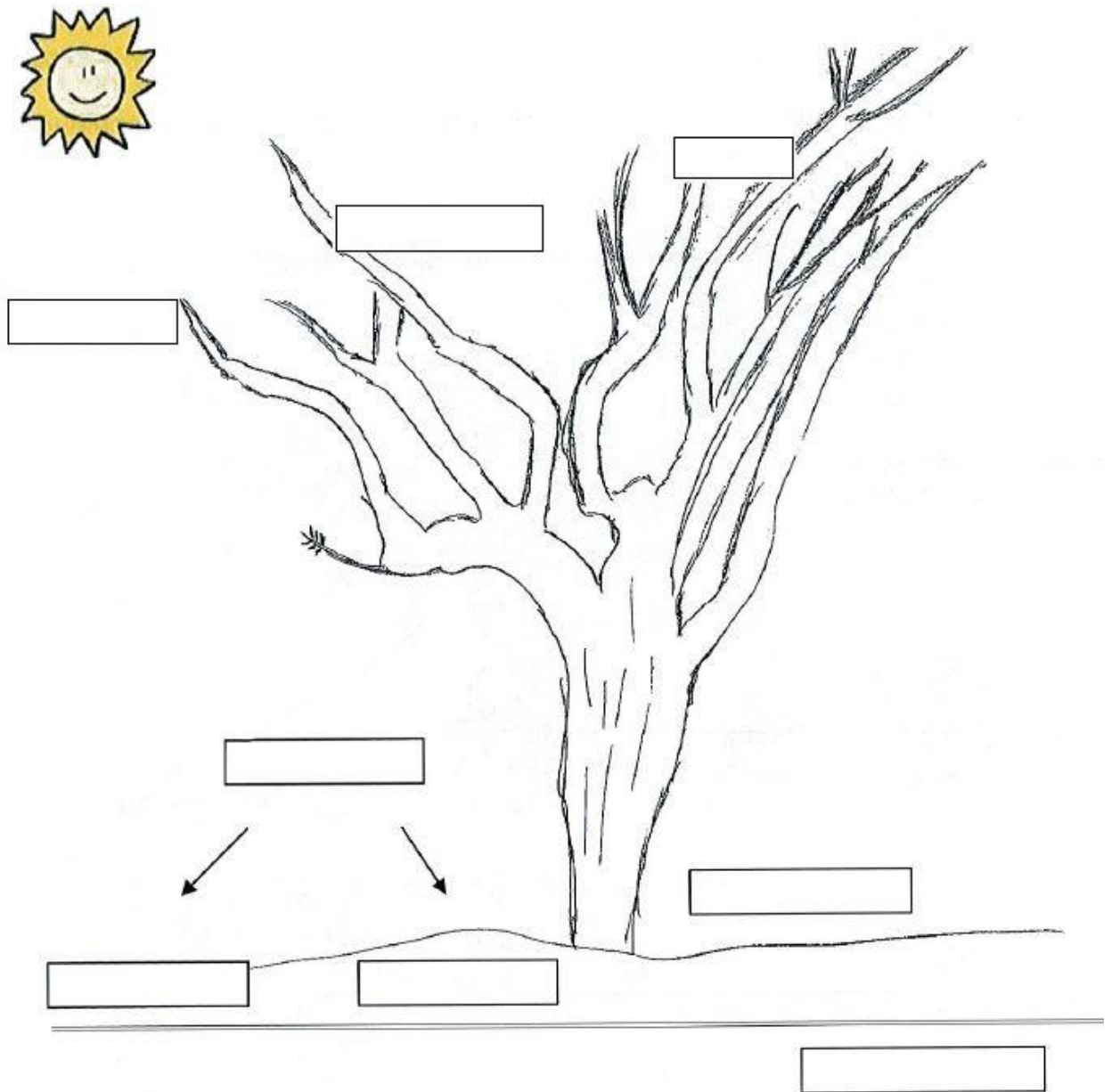
Racines superficielles

Alimentation

Fleurs

Feuilles persistantes

Fruits



Question 10

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

- | | | | |
|------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| Véraison | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | mai |
| Nouaison | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | septembre |
| Floraison | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | juillet |
| Maturation | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | octobre |

Question 11

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 12

Répondez par VRAI ou FAUX

- | | | |
|---|------|------|
| Dans 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 est un pur jus de fruit | VRAI | FAUX |
| L'huile d'olive vierge a toujours le même goût, quelle que soit la variété d'olive utilisée | VRAI | FAUX |
| L'huile d'olive peut s'utiliser dans les desserts | VRAI | FAUX |

Question 13

L'huile d'olive s'utilise :

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

Recettes – Petits trucs culinaires



Aromatiser votre huile d'olive

Ajouter dans la bouteille une branche de basilic, de l'estragon, du fenouil et/ou quelques piments. Vous pouvez également utiliser votre reste de fromage de chèvre, bleu ou roquefort 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 chèvre

- 8 petits fromages de chèvre demi-secs
- 1 cuillère à café de baies roses
- Poivre du moulin
- Quelques brins de thym ou 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 quelques jours à l'abri de la lumière et de la chaleur. Les petits fromages de chèvres seront imprégnés des parfums de votre huile.



Olives noires confites

Les olives noires pour la table se ramassent vers la fin novembre ou 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 2 à 3 fois par jour, si nécessaire rajouter un eu de sel. Si les olives rejettent trop d'eau, en enlever un peu, mais pas la totalité car elles se dessécheraient trop. Lorsqu'elles ont perdu toutes 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, ail, romarin...). Versez 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 d'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, 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 leur œuvre : 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 de 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 croyances 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^{er} arbre à avoir repoussé après le déluge) qui apprit à Noé la décrue. C'est le symbole de la réconciliation de Dieu et des hommes, mais aussi 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 d'olivier. 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 de rameaux d'olivier et jarres d'huile 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.

