



# La Goutte d'Huile



Bulletin de liaison de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon  
(OCCITANIE)

N ° 16 décembre 2020

(Avec la permission d'imprimer et de diffuser du Grand-Maître de la confrérie)

## Éditorial

Tout d'abord je tiens à remercier Raymond Gimilio pour l'excellent travail effectué sur la Goutte d'Huile, son engagement en tant que vice-Président sur le Roussillon et son département, son investissement malgré la Covid 19 est exemplaire. MERCI Raymond.

La récolte d'olives sera moyenne mais de qualité.

La Confrérie se réjouit de la reconnaissance au patrimoine culturel immatériel de France de l'Huile et Olives de Nîmes ainsi que de l'A O C Languedoc.

Notre Confrérie n a pu participer à aucun évènement cette année 2020, la faute au Covid-19 mais a l'intention de se rattraper en 2021.

Je vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année et place à la lecture de notre Goutte d'Huile

Confraternellement votre.

Samuel ACCABAT  
Président / Grand Maître,  
Confrérie des Chevaliers de l'Oliviers du Languedoc Roussillon & d'Occitanie

## La campagne 2020-21

La récolte d'olives 2020 est d'importance variée selon les départements. Les olives de table dans l'Hérault ont souffert et la quantité d'olives lucques apportées aux confiseurs est nettement insuffisante pour satisfaire la demande. L'olive picholine semble en plus grande quantité. Qu'en est-il pour les olives à huile ? La récolte semble moyenne, c'est une bonne surprise car les prémices n'étaient pas des meilleurs.

Raymond GIMILIO  
Oléiculteur et Majoral

## Hommage à nos Huiles (suite)

Une récente émission de radio, consacrée aux contrefaçons sur une chaîne de télé dont je n'ai pas noté le nom, faisait intervenir des personnalités du monde de l'expertise des huiles. Nous nous en réjouissons bien sûr mais il y a un « mais ». L'émission donnait l'impression que la seule huile d'olive de France est l'huile de Provence. Qui en est le responsable ? Un contrefacteur qui vantait avec l'image de notre grand artiste Fernandel, qui vantait une huile dont nous avons longtemps douté de la provenance française. La publicité télévisée des années 2015 a longuement

# La Goutte d'Huile

## Bulletin de liaison et d'information de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon (OCCITANIE)

---

vanté cette huile et son diffuseur que je ne nommerais pas. Huile d'Europe ? Huile d'Afrique du Nord ? Cette publicité a fini par disparaître des écrans mais l'image de l'huile de Provence est restée, porteuse pour tous les faussaires. Une image qui a laissé dans les esprits que seule existe l'huile de Provence. Les faussaires, sur les marchés de Provence sont, enfin, traqués ! La DGCCRF veille mais ne peut tout surveiller !

La question se pose : et chez nous, dans le Languedoc-Roussillon-Occitanie ? Nous savons que selon les années, en quantité, nous produisons autant sinon plus d'huile qu'en Provence (PACA). En qualité, nos huiles obtiennent aussi autant de médailles au Concours Général Agricole que de l'autre côté, à l'est du Rhône. Au CGA, les dégustations sont croisées, les jurys des huiles de l'ouest sont composés d'une majorité de professionnels de l'est et vice-versa. J'y ai participé 3 fois envoyé par l'UPPO34 (le syndicat des professionnels et producteurs d'olives de l'Hérault, voyage et séjour parisien payé par notre conseil départemental de l'Hérault : merci !). Depuis quatre ans, l'opération « L'huile d'olive affiche sa provenance » a été animée par l'ex-AFIDOL (France Olive) et nous avons écumé les marchés de notre ressort (Marseillan, Sète, Frontignan, Montpellier), pointant les huiles de provenance douteuse, avec la bénédiction de la Préfecture et de la DGCCRF. Les « huiles du pays » à l'étiquetage douteux ont disparu des étals des marchands d'olives. Je me souviens, en 2017, de ce vendeur qui nous avait pris à partie en nous menaçant des foudres de la Préfecture en prétendant que nous l'empêchions de « travailler ». Nous lui avons tendu le téléphone pour appeler la DGCCRF et la préfecture qui connaissaient notre présence sur le marché. En quelques minutes, le présentoir des « huiles du pays » a perdu les  $\frac{3}{4}$  de son contenu, ne restaient que des bouteilles d'huile de provenance certaine. Il y avait aussi là des vendeurs honnêtes qui étaient ravis, les autres se sont passé le mot et ont vidé rapidement leurs étals. J'arborais avec fierté ma médaille de chevalier de l'Olivier. Depuis, j'écume le samedi matin les marchés de Montpellier. On y trouve des producteurs-vendeurs locaux mais aussi des étrangers très honnêtes, qui affichent leur nationalité et celles de leurs huiles : ils sont les bienvenus. À côté de nos huiles d'Occitanie, j'ai pu voir les huiles de Crète ou de *La Rioja* qui sont les bienvenues : j'ai pu les déguster.

« Huiles de chez nous » : nos huiles affichent leur provenance ; « la qualité affiche sa provenance », l'opération sera poursuivie en 2021, avec ou sans l'aide de l'interprofession (France-Olive) qui semble s'en désintéresser ? Nous ne demandons qu'un traitement égal de nos huiles de la part de l'interprofession. L'Occitanie aussi produit de la qualité et va le faire savoir. Chaque année, à Corconne (Gard), le concours des huiles reçoit des producteurs de l'Hérault voisin. De jeunes mouliniers ont été honorés, tant mieux, nous devons les défendre et les encourager, sans oublier nos pionniers.

Raymond GIMILIO

Majoral, vice-Président et co-Ambassadeur pour l'Hérault de la Confrérie  
Conseiller-administrateur de l'UPPO34  
Dégustateur-juré au CGA (Paris), Président du Jury de Corconne (2019)

---

### De bonnes recettes : Régalez-vous.

**U**n « vieux » grimoire, le premier livre acheté sur les oliviers me donne la recette de la pompe à l'huile (*poumpo a l'oli*). Il s'agit du livre « L'Olivier » de Jean Pagnol (éditions Aubanel, 1996). Les recettes existent (d'Aix-en-Provence, Lourmarin, Salon-de-Provence, etc.).

#### La pompe à l'huile (*lo gibassie*)

Ingrédients (pour 8 personnes) :



# La Goutte d'Huile



## Bulletin de liaison de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon (OCCITANIE)

- 600 g de farine tamisée ;
- 1 cube de levure de boulanger (40 g) ;
- 150 g de sucre en poudre ;
- 2 œufs entiers plus 1 jaune pour dorer ;
- 1 demi d'huile d'olive vierge première pression (100-150 ml Huile d'olive de la Région Languedoc-Roussillon - Occitanie) ;

- 2 cuillères d'eau de fleurs d'oranger selon le goût de chacun ;
- 1 verre d'eau tiède ;
- 1 zeste d'orange râpée ;
- 1 pincée de sel ;

Préparation (25 minutes dont préparation 5 minutes, cuisson 20 minutes, attention 6 h de repos au total pour la pâte).

Quantités pour 2 pompes (une pour la veille de Noël avec les 13 desserts, la seconde pour le « petit dèj' » du matin de Noël).

1. Délayer la levure dans un peu d'eau tiède avec 100 g de farine et une pincée de sucre. Laisser reposer ce levain dans un endroit tiède pendant 2 heures.
2. Dans un saladier, verser le reste de la farine, l'huile d'olive, le sucre, les œufs entiers, une pincée de sel, l'eau de fleur d'oranger, le zeste d'orange et un demi-verre d'eau. Bien malaxer l'ensemble (on peut utiliser un robot à la vitesse minimum), puis incorporer le levain de façon homogène.
3. Mettre la pâte en boule dans un saladier, recouvrir d'un torchon et laisser gonfler 3 heures dans un endroit tiède.
4. Étaler la pâte en disque de 2 cm d'épaisseur environ sur une plaque huilée après l'avoir un peu pétrie à la main pour chasser l'air, pratiquer des entailles rayonnantes à 2 ou 3 cm du centre du disque et laisser reposer encore 1 heure.
5. Dorer au jaune d'œuf battu et faire cuire à four moyen, préchauffé à 150°C (thermostat 5), pendant 10 à 15 min, avec un bol d'eau pour humidifier l'air du four et favoriser le gonflement du gâteau Surveiller la fin de la cuisson.

Déguster tiède ou froid le soir de Noël avec les 12 autres desserts. L'autre pompe sera consommée le lendemain au petit déjeuner avec café, chocolat etc.

Astuce : on peut incorporer à la pâte des grains d'anis, découper en carrés, ronds, ovales, etc.

**La conservation des légumes :** dans tout le Midi (Provence et Occitanie), autour de la Méditerranée, « on conserve à la maison les tomates, les champignons, les olives noires, les truffes, (pour un temps déterminé) dans l'huile d'olive vierge ... » (d'après Jean Pagnol). Les fromages, nos pélardons (des Cévennes, Anduze, Altier, etc.), les pérails (Causses, Aveyron, etc.) peuvent aussi être mis à l'huile d'olive. Comme la féta (AOP : fromage grec de brebis)

Les bonnes huiles existent tout autour de la Méditerranée (Portugal, Espagne, Italie, Italie, Grèce, Turquie, Liban, Israël, Égypte, Chypre, Algérie, ...).

## La production de nos oliveraies : connaître les ravageurs

**L**a mouche de l'olive (un moucheron de 4 mm d'envergure et 1,5 à 2 mm de long), de son nom savant *Bactrocera oleae* Rossi (1790) (elle a été décrite en 1790 par un médecin italien né en 1738 à Florence, dénommé *Pietro Rossi*, formé à l'université de Pise, auteur de *Fauna etrusca*). Ce moucheron est connu depuis l'antiquité, on a retrouvé des olives confites à Pompéi (olives parasitées trouvée à Boscoreale – Pompéi, Campanie, Italie, datées de l'an 79 ap. JC, selon Huchet J.B. 2006).

Les illustrations (Fig.1, femelle et Fig. 2, mâle) montrent des individus dans deux postures différentes.



Fig1 : femelle

Fig2 : mâle

(Photographies Jean Lecomte, IR CNRS, Banyuls)

L'extrémité de l'abdomen de la femelle porte une sorte d'étui cylindrique qui abrite une sorte de sabre, l'ovipositeur (Fig. 3). Celle du mâle est arrondie, rien ne dépasse.

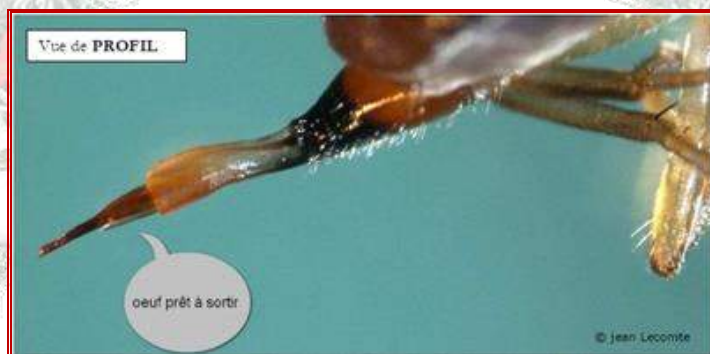


Fig. 3 : ovipositeur (vue très grossie)

C'est avec cet instrument que la mouche injecte un œuf sous la peau de l'olive, dans le trou qu'elle a percé avec les mandibules de la trompe. Quand ? Le cycle de développement de l'insecte va nous l'apprendre.

### Le cycle de développement de *Bactrocera*

La vie de la mouche de l'olive forme un cycle saisonnier avec deux phases :

- une phase souterraine dite hypogée pendant l'hiver,
- une phase aérienne dans l'arbre et l'olive, pendant le printemps-été-automne.

Nous commencerons par le début du cycle hypogé en présentant ce qu'est la capsule spatiale de notre mouche, la pupe.

## Les pupes

Il se peut que, lors de votre voyage au moulin, vous ayez remarqué sur le plancher de votre camionnette, là où vous avez posé vos cagettes ou au fond de votre cagette, des petits « œufs » allongés blancs, verts ou noirs de 2 à 3 mm de long.

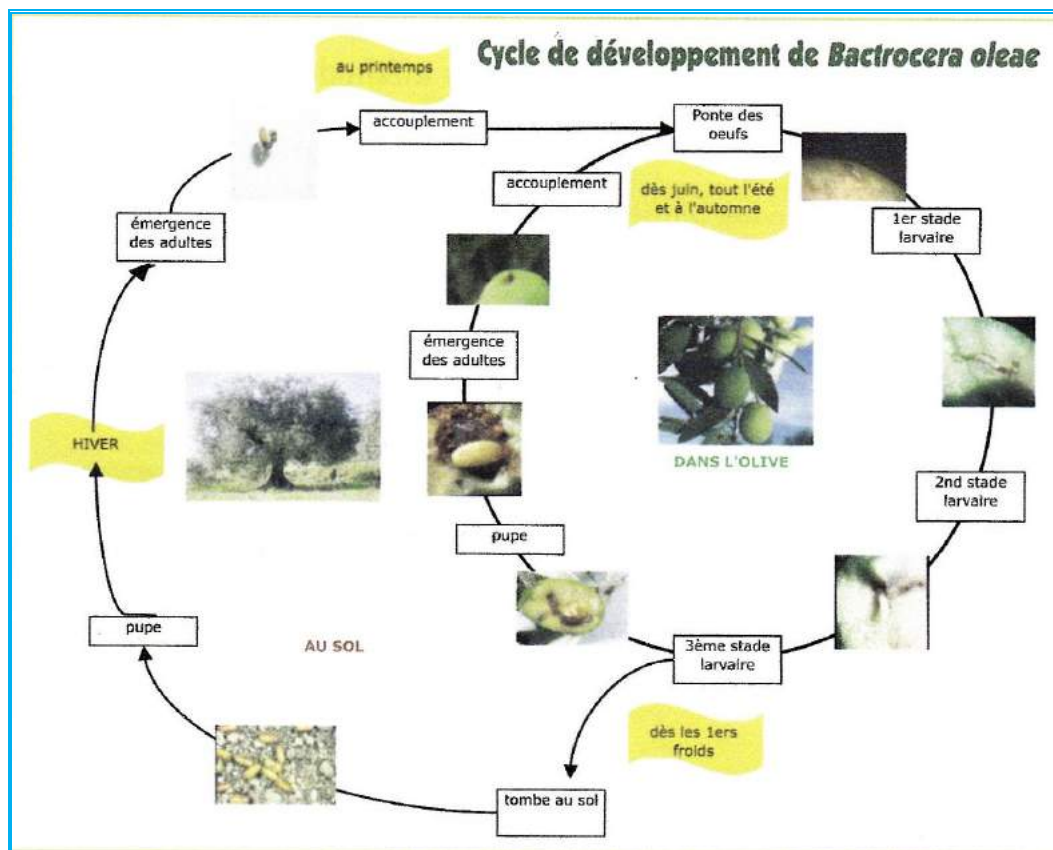


Fig. 4 : cycle selon un document AFIDOL (Célia Gratraud)

Ce sont des pupes : un cocon blindé, véritable capsule spatiale, imperméable aux pesticides, où l'asticot (nymphe) de la mouche va passer l'hiver au pied de l'arbre. Que s'est-il passé ? Une olive parasitée s'est détachée de son pédoncule, tombe au sol. L'asticot a senti la baisse de pression de la sève, il est sorti de l'olive et s'est dépêché de se transformer en nymphe dans la pupa (empupage). Au lieu de rencontrer la terre nourricière sous l'arbre, là où il devait s'empuper, il a rencontré le fond de la cagette et/ou le plancher de votre camionnette ; il se peut aussi que l'asticot se soit empupé dans le lieu de stockage des olives au moulin. Nous allons commencer l'étude du cycle de la mouche ici, en supposant que l'olive parasitée et refroidie par les premières gelées de novembre-décembre tombe de l'arbre (point du cycle ci-dessus « tombe au sol », Fig. 4).



Fig. 5 : pupa de *Bactrocera* (Wikipedia, Gian-Carlo Dessi, 2006)

L'asticot bien nourri de la chair de votre olive, coloré généralement en noir (s'il a consommé une olive noire), sort de l'olive et s'enterre à quelques centimètres dans le sol, sous un gravier de

préférence. Il va attendre en vie ralentie, à l'abri des pesticides, le printemps. Il émergera sous forme d'insecte adulte, une mouche mâle ou femelle.

L'hiver va se passer (olivier au stade hivernal, en dormance), le printemps arrive (olivier en réveil végétatif), l'arbre va fleurir et fructifier (bientôt l'été). Vers le 15 juin quand la température moyenne atteint 22°C, les mouches sortent des pupes dans le sol, se fraient un chemin vers la surface à travers les agrégats du sol et émergent. Elles se sèchent sur un brin d'herbe puis s'envolent vers la frondaison des oliviers. Les deux sexes s'accouplent (400 œufs par femelle). Les femelles vont attendre que les olives aient atteint un diamètre de 5 à 7 mm (selon la variété). À ce stade, elles peuvent être piquées, leur sève contient déjà des nutriments (stade phénologique du développement de l'olivier dit « grossissement des fruits 2<sup>e</sup> stade »). En attendant, les besoins alimentaires sont importants, les réserves de l'asticot ont été en partie consommées dans les efforts de la jeune mouche pour écarter les agrégats du sol, contourner les racines et émerger enfin à l'air libre. Elles ont consommé de l'énergie, elles ont faim, l'accouplement a nécessité aussi une dépense de calories. Les fientes d'oiseaux, les miellats des chênes verts, les bactéries qui vivent sur les rameaux, ... sont léchés et fournissent des protéines (azote) et des sucres, indispensables à la maturation des œufs. La femelle emmagasine les spermatozoïdes du mâle dans une poche ad-hoc (spermathèque), elle fécondera les œufs un à un, au fur et à mesure de la ponte.

### La ponte des œufs dans les olives

Ici commence un cycle de 21 jours. La femelle se pose sur une olive, elle se positionne sur le côté, la tête tournée le plus souvent vers le bas du fruit. Elle perce la peau de l'olive avec les mandibules de sa trompe et lèche abondamment le jus qui s'écoule de la micro-plaie. Puis elle dégaine son ovipositeur et injecte un œuf sous la peau de l'olive. Un point important : l'œuf de la mouche reçoit, avant d'être pondu, un capuchon bactérien qui provient du symbiote maternel. Ce symbiote va permettre au futur asticot de digérer la cellulose de la pulpe de l'olive. Nous verrons l'importance de cette transmission maternelle. Enfin, elle se retourne, barbouille la plaie de salive, suce le jus.

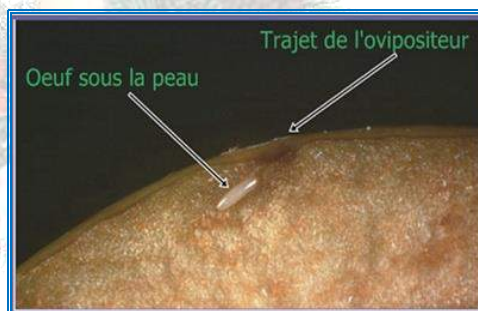
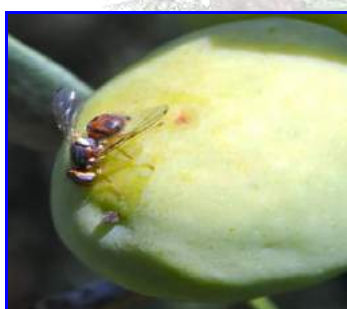


Fig. 6 : mouche en ponte (ph. Argenson, AFIDOL) Fig. 7 : œuf sous la peau de l'olive (modif RG)

Elle marque « son » olive pour ne pas y revenir et s'envole vers la suivante. La piqûre ne se voit pas immédiatement mais quelques jours après, un point noir apparaît. Plusieurs mouches différentes peuvent piquer la même olive dans la saison. Ici commence pour l'œuf un cycle de 21 jours : 2 jours à l'état d'**œuf**, 9 jours à l'état d'**asticot**, 10 jours à l'état de **pupe** dans l'olive, soit au total 21 jours. Pendant 10 jours l'asticot ronge la chair (pulpe) de l'olive en creusant une galerie autour du noyau. Le 11<sup>e</sup> jour, l'asticot gavé creuse jusqu'à la peau une galerie, laissant une mince pellicule et s'empupe dans l'olive. Le 21<sup>e</sup> jour, une mouche émerge de l'olive et recommence le cycle après avoir recherché et trouvé un partenaire pour s'accoupler. Le cycle recommence mais la chaleur est

là avec la canicule qui commence et risque de perturber le cycle. Les spécialistes (AFIDOL ou France-Olive) désignent un cycle par le terme « vol ».

## Les facteurs climatiques adversaires ou amis de Bactrocera ?

### En théorie

Le cycle est perturbé par la chaleur de l'été et peut s'allonger jusqu'à 40 jours. L'asticot peut mourir, l'œuf aussi. Nous donnons ci-dessous un extrait de la présentation AFIDOL de Célia Gratraud.

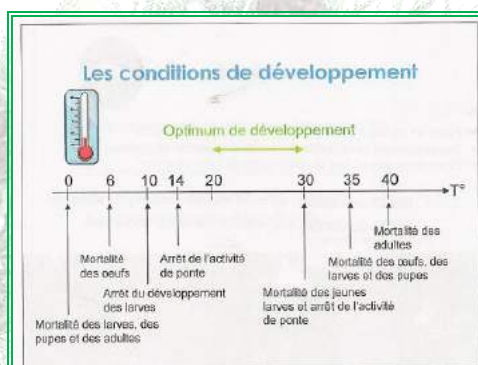


Fig. 8 : extrait de la présentation de Célia Gratraud (CTO, Clermont l'Hérault 15/03/2012)

Au vu des différents étés que nous avons subis ces 10 dernières années, ce diagramme explique bien des choses. Selon la position de l'olivieraie et son éloignement de la mer, les mouches peuvent être favorisées ou contrariées dans leur développement. Favorisées en bord de mer.

### Facteurs défavorables

Un hiver très froid pendant plusieurs jours ( $t < 0^{\circ}\text{C}$ ), un printemps chaud et sec, un été très chaud ( $t > 35^{\circ}\text{C}$  pendant un mois ou 31 jours consécutifs), un automne froid rapidement ( $t < 14^{\circ}\text{C}$ ) dès octobre, sont des conditions défavorables au développement de la mouche. À  $30^{\circ}\text{C}$ , les jeunes larves (asticots) meurent, à  $35^{\circ}\text{C}$  les œufs et les pupes meurent. À  $40^{\circ}\text{C}$  les adultes meurent. Mais la mouche a des ressources ignorées : les espaces entre les pierres des restanques et les murs de pierres sèches lui offrent des tunnels frais et humides où se réfugier et se mettre en dormance, en vie ralentie.

### Facteurs favorisants

Un hiver doux, un printemps humide, un été tempéré et humide, surtout en septembre-octobre sont les facteurs favorables au développement de la mouche. C'est un optimum qui se produit rarement en garrigues (loin de la mer, l'air est sec ; par exemple Claret est à 35 km de la mer). Les oliviers situés dans les communes proches de la mer (humidité de l'air importante : Carnon, Palavas, Lattes, Montpellier, etc.) sont attaqués pratiquement tous les étés et automnes. De surcroît, à la fin de la saison, 200x200x200 = ... œufs, ça grouille de mouches dans les vergers, les mâles disparaissent mais on soupçonne que des mouches femelles âgées bien grasses (elles ont consommé de l'huile dans les olives dans leur jeunesse) se réfugient dans les creux des troncs ou dans les anfractuosités des restanques et murs. Ces survivantes à qui il reste quelques œufs de l'année précédente peuvent piquer les olives tout comme les jeunettes de l'année nouvelle.

## Rôle de la taille et de la variété des olives

Les mandibules de la trompe de la mouche ont des limites de puissance. Ce qui explique que les olives de grosse taille et à peau fine (Lucques, Ascolana tenera, Verdale de l'Hérault, ...) ont la préférence de dame *Bactrocera*. Pondre 200 œufs, ça fatigue, ça use les mandibules. Autant choisir tendre si c'est possible ? Les olives déshydratées et ridées ne sont pas pour la mouche !

### Conclusion de l'étude biologique

Vous savez tout maintenant sur cette charmante bestiole qui est capable de réduire à néant nos récoltes en dénaturant les huiles. Depuis la découverte d'olives véreuses fossilisées à Pompéi (72 ac., dans la main d'une victime réfugiée dans une cave), on sait que la mouche de l'olive a suivi fidèlement l'évolution des oliviers au cours des siècles, liant sa vie à celle de son hôte exclusif (connaître son ennemi, un principe de base de la stratégie militaire : Sun Tzu). Les années de traitements aux pesticides l'ont rendue résistante et l'utilisation de ces substances dangereuses pour l'oléiculteur, ceci demande, de toutes façons, à connaître la biologie du parasite pour surveiller son développement et intervenir au bon moment sur les adultes ou les asticots. Les pupes sont imperméables aux substances phytosanitaires, lesquelles sont réservées aux professionnels titulaires du « certiphyto ». Que reste-t-il aux amateurs propriétaires d'un ou d'une dizaine d'arbres (mon cas) ? La lutte biologique ! La connaissance de la biologie de la mouche me permet d'intervenir sans pesticides, avec des pièges. Le prochain numéro de la Goutte d'Huile vous en parlera plus en détail. Munissez-vous d'un thermomètre et d'une loupe. Soyez un bon observateur de vos oliveraies.

N.B. : la matière de cet article a été publiée dans deux articles des revues de la Société d'Histoire Naturelle de l'Hérault (Annales et Bulletin de liaison).

À suivre.

Raymond GIMILIO  
Oléiculteur à Claret (34270)  
Docteur en Sciences Biologiques mention écologie (1971)

---

### Nos partenaires et collaborations

En collaboration avec André Bervillé (Président de la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault), je me suis intéressé vivement à la floraison et à la pollinisation des oliviers. Il se dit bien des choses inexactes sur ce processus pourtant primordial dans la productivité de nos vergers.

### Mon olivier m'a parlé : les fleurs

Celia Gratraud a publié le 6 décembre 2017 un article sur son site (<https://olivarbo.fr/cycle-de-l-olivier-entretien-conseil/>). Nous citons ce qui suit : « L'olivier a un cycle de développement de 2 ans, contrairement aux autres arbres fruitiers ou à la vigne qui ont des cycles annuels. En effet, vous l'avez remarqué, l'olivier ne perd pas ses feuilles en hiver, même s'il observe un repos hivernal dès que les T° sont en dessous de 9°C pendant plusieurs jours.

Une année, l'olivier va faire des pousses et du bois ; l'année suivante, il va produire des fruits sur les pousses qu'il a fait l'année précédente. En raison d'une production tous les 2 ans, on dit que l'olivier « alterne ». On peut réduire cette alternance. Des variétés sont moins alternantes que d'autres.



Voyons ici une planche illustrée, ancienne (1887), qui vaut tous les discours.



Fig. 1 : Planche d'illustration d'*Olea europaea* par [Franz Eugen Köhler](#) dans *Plantes médicinales de Köhler* (reproduit de Wikipedia). Cette figure donne une vue synthétique de la reproduction de l'olivier (fleurs, fruits).

Dans la profondeur de son feuillage, l'olivier va préparer la floraison du prochain printemps. En effet : « Pendant l'hiver (janvier-février), se déroule une étape importante de la vie de l'olivier : l'**initiation florale** (l'induction florale ayant lieu en juillet). Les fleurs se développeront sur le bois de l'année précédente. ». Le grand mot est lâché : l'induction florale, le mystère de la préparation des fleurs. Si vous taillez vos oliviers après la récolte, vous courez le risque de perdre des futurs bourgeons à fleurs, en plus de risquer des dégâts sévères en cas de gel, décembre est proche !

#### **Le mystère des fleurs d'olivier**

La fleur est l'organe qui produit le fruit : c'est un organe de couleur blanche, de petite taille. Les fleurs sont regroupées en grappes appelées panicules. Comme le reproduit la figure ci-dessus.

Ces panicules, sont situés en général latéralement, sur des rameaux d'un an mais il y a des exceptions : position terminale chez le Bouteillau et le Picholin. C'est une singularité de l'olivier que de fleurir sur les jeunes rameaux.

# La Goutte d'Huile

## Bulletin de liaison et d'information de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon (OCCITANIE)



Fig. 2 : La fleur et les organes mâle et femelle (extraits et montage RG à partir de la figure 1)

La fleur d'olivier est un organe mesurant de 3 à 6 mm Elle comporte un calice de quatre sépales verts soudés en une cupule, une corolle de couleur blanche de 4 pétales soudés à la base et soudés aux deux étamines. Ces étamines ont une tige (filet) court et portent des anthères volumineuses de 2 mm de longueur. Ces étamines sont l'organe mâle de la fleur.

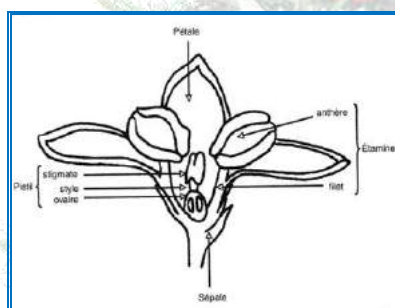


Fig. 3 : Schéma en coupe d'une fleur  
(A. Bervillé, *Histoire de l'Olivier*, Quae, p. 137)



et Fleurs en panicule  
(F. Ereteo, *L'Olivier*, SOLAR, 1993, p.11)

Au centre se dresse le pistil constitué d'un stigmate à deux lobes portés par un style court surmontant un ovaire libre, comportant deux loges, chaque loge abritant un ovule. Nous venons de décrire une fleur complète, hermaphrodite car possédant des organes mâles (étamines) et femelles (pistil).

Il existe aussi des fleurs dites incomplètes, sans pistil, ne possédant que des étamines, le pistil ayant avorté. Ces fleurs dites staminées, ne donnent pas d'olives, elles fournissent seulement du pollen, en abondance, porté par le vent.

Cultivar (variété)	Nbre. moy. fleurs / inflorescence	Nombre moyen de fleurs hermaphrodites	% de fleurs hermaphrodites	Nbre. moy. fleurs / staminées	% de fleurs staminées
Picholin	22,6	16,4	72,6	6,2	27,4
Oliviéral *	19,7	7,2	36,5	12,5	63,5
Verdalet 34	17,8	6,2	35,8	11,6	65,2
Lucal *	21,8	2,7	12,4	19,1	87,6

\* cultivar mâle stérile

Appellation (cultivar = arbre) selon recommandations de Josiane UBAUD (Annales SHNH, p. 155, 2015)

Tableau 1 : Exemple de répartition de fleurs hermaphrodites (complètes) et staminées (moyenne de 3 années d'observations selon Moutier, Calleja et Villemur)

Le pourcentage de fleurs hermaphrodites par rapport aux fleurs staminées varie selon les variétés d'olivier (voir ci-dessus Tableau 1 : extrait de l'original). Ce tableau montre la variation du

pourcentage selon les oliviers que nous connaissons. Par exemple le Picholin (olive picholine) produit 72,6% de fleurs hermaphrodites et 27,4 de fleurs staminées. Le Lucal (olive lucques) produit 12,4 % de fleurs complètes contre 87,6 % de fleurs staminées (mâles seulement). Ce sont les fleurs complètes (hermaphrodites) qui donnent des olives ! De plus, le Lucal (ou lucquier) est mâle stérile comme l'Olivieral (olive Olivière) : la production d'olives est plus faible.

Des croyances répandues laissent supposer que l'olivier se pollinise tout seul (autopollinisation). Ce n'est pas exact. Pour les variétés mâles stérile (Lucal et Olivieral), il faut l'apport du pollen d'une autre variété, le pollinisateur. Ce pollen doit être apporté par un agent pollinisant (pollinisateur : insectes ( ?), vent, ...). Comment se fait cette pollinisation ?

### La pollinisation des oliviers

Nous empruntons, en condensant, le travail de Moutier-Villemur-Calleja (cité ci-dessus : p. 139-144). **Le pollinisateur des oliviers est le vent**, à l'exclusion de tout autre agent (insectes en particulier). Le pollen de l'olivier est formé de grains très fins (taille du grain 20 microns, nombre 2 à 4 millions par inflorescence pouvant aller jusqu'à 8 millions). Cette poussière jaune est transportée par le vent sur de longues distances (franchissement de la Méditerranée : observations Montpellier-SupAgro, 1973-2008), ce pollen est sensible aux conditions atmosphériques (chaleurs, brouillards) ; le grain de pollen a **une durée de vie limitée à 48 heures**. La production varie selon les années et les auteurs cités ci-dessus disent que « **Les fluctuations, qui se répercutent sur la production, sont en grande partie imputable à la compétition nutritive entre la charge en fleurs et en fruits de l'année et la croissance végétative, gage du nombre de bourgeons de la future récolte.** ». Autrement dit, l'olivier qui fait du bois (croissance) mobilise ses ressources au détriment de la production de pollen. Mais ce n'est pas le seul facteur.

### Autopollinisation et pollinisation croisée

Si l'olivier était vraiment capable de se polliniser tout seul, pourquoi ces fluctuations dans la production ? Dans une fleur, le chemin entre les anthères des étamines et le stigmate du pistil n'est que de quelques millièmes de millimètres. Pourquoi cette profusion de grains de pollen (10.000 grains par mètre cube d'air) ? L'autofécondation est contraire aux règles de la vie sur terre. La règle est la fécondation croisée. Un ensemble de mécanismes existe chez les végétaux pour empêcher l'autofécondation. Et aussi chez les espèces animales.

Nous arrêtons là notre propos. Dans un prochain numéro de la Goutte d'Huile, nous aborderons le grand secret du mécanisme de la pollinisation et de l'interdiction naturelle de l'autofécondation. Les plantes à fleurs ont une reproduction très compliquée !

Joyeux Noël à tous, bonne fin d'année.

Et par anticipation :

« A l'an que vèn, se sian pas maï que siguen pas mens. »

Raymond GIMILIO

Oléiculteur à Claret

Diplômé d'études supérieures de Botanique,

Docteur en sciences biologiques

Majoral, vice-Président de la Confrérie, co-chargé de l'Hérault et plus au Sud

### Nos prochaines manifestations

Mauvaise pioche, rien de prévu ! Le SARS-CoV-2 (un Corona-Virus, agent de la CoViD19) venu de la lointaine Chine, à pied, en avion et en voiture, a plongé notre pays et le monde dans une crise sanitaire et économique sans précédent. Deux confinements ont ruiné nos programmes de chapitres mais c'est pour la bonne cause : protéger notre santé et nos vies. Soyons patients, les beaux jours reviendront et nous pourrons bientôt introniser et caper en présentiel. Et aussi de bons repas, des visites de moulins, d'organismes et de vergers ? Et pourquoi pas organiser avec nos autorités, à nouveau, un Concours régional des huiles et des olives ?

### Appellation d'origine contrôlée Huile du Languedoc (AOC)

Le 11 novembre 2020 l'**Huile d'olive du Languedoc** est officiellement reconnue en **Appellation d'Origine Contrôlée** : Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) est homologué par un arrêté du 5 novembre 2020. Le SAHOL a bien travaillé, la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et sa nouvelles équipe dirigeante présente ses félicitations à tous les acteurs de la filière oléicole des deux départements concernés (Aude et Hérault). Les variétés principales sont le Lucal (olive lucques et l'Olivieral (olive Olivière), les variétés secondaires sont les Picholin (picholine), Verdalet34 (verdale de l'Hérault, Menudal (menudel), Amellau, Clermontais (clermontaise), Rouget de Pignan (rougette de Pignan). Cette étape est transitoire. L'objectif prochain est l'Europe avec l'appellation d'origine protégée (AOP).

Les olives ramassées sur le sol ne peuvent entrer dans la composition des huiles se réclamant de l'AOC. Il faut le dire ! Voyez <https://www.saohl.fr/huile-dolive-du-languedoc/> . Les huiles d'Occitanie valent bien le déplacement, comme celles de la Provence voisine.

Encore bravo !

---

### Sur l'appellation des oliviers et des olives

Selon notre consœur Josiane UBAUD (lexicographe et ethnobotaniste en domaine occitan Provence-Languedoc), je cite « l'olivier au masculin et l'olive au féminin ». De là découle une proposition en vue de renommer les noms variétaux des olives et oliviers. Ceci se base sur des textes historiques comme le dictionnaire de F. Mistral à l'entrée *selounen*, *enco* adj et n « *oulivo selounenco*, variété d'olive, petite, allongée, (etc. ) ; *óulivié selounen*, olivier qui porte l'olive *selounenco*. ». Idem pour l'olive pigale : à l'entrée *pigau*, *alo* adj et n « *olivier qui porte l'olive pigalo* » et l'olive *aglandau*, *alo* adj : « *óulivié aglandau*, variété d'olivier dont le fruit est en forme de gland ». La publication complète des propositions faites par Josiane Ubaud se trouve dans le site de la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault <https://s2hnh.org/evenements/les-noms-des-oliviers-et-des-olives> . Vous pourrez lire librement les pages 68 à 79 des [Annales 2015, volume 155](#) .



Olive pigale et feuillage (*pigau* en occitan, région de Lauret, 34170, Photo RG)

—0—0—0—  
—0—