

La Gazette des Jardins

Méditerranéens

MAI - JUIN 1996 / N°7

FRANCE 15 FF - BELGIQUE 110 FB - SUISSE 5 FS

Trop cher ?

Comment ? trop cher un litre d'AOC de Nyons à 100 F alors que le litre d'huile "végétale" vaut 10 fois moins ?

Trop chère une Gazette des Jardins en papier journal à 15 F alors qu'on trouve un programme télé à 1 F, tout en quadrichromie ?

Tout est affaire de saveur, ceux qui ont eu le bonheur (comme votre serviteur) d'avoir toujours l'eau à la bouche plusieurs heures après la dégustation d'une cuillerée d'huile (d'Aglandau) savent pourquoi ils paieront le prix d'un produit de terroir.

Ceux qui passeront plusieurs heures à savourer cette Gazette consacrée à l'olivier sauront également qu'ils n'ont pas gaspillé leur argent.

Comme les huiles, la Gazette peut être tantôt ardente, tantôt onctueuse et même, parfois légèrement piquante sans que cela nuise à sa qualité.

Comme tout jeune producteur -qui rêve que son olive soit la plus belle, la plus délicieuse- et qui est tout étonné de recevoir les premiers compliments de ses aînés, l'équipe du journal est presque bouleversée de savoir que son produit est considéré comme savoureux et plein d'avenir par ses pairs et par les amateurs de presse et de jardin.

Raison de plus pour confirmer le succès par ce numéro spécial, qui ne vous parlera pratiquement que d'olivier et d'olives.

Consacrer le numéro 7 de la Gazette à cet arbre symbolique n'est pas le fruit du hasard. C'est, en effet, l'olivier qui m'a pris l'orsque l'on m'a offert, pour financer mes voyages, de travailler à la restauration d'une oliveraie abandonnée.

Que de sueur, que de joie et de sagesse dans le travail de l'olivier. Que d'ivresse et de satisfaction de voir couler le fruit de la première "piste" !

Plusieurs années plus tard, après les diplômes, l'industrie et l'export, c'est le souvenir de ces heures passées avec les oliviers qui m'a fait choisir pour passion le jardin.

Cette passion s'est transformée en amour, cet amour s'est transformé en Gazette des Jardins ; il est donc normal que celle-ci rende hommage à l'olivier.

Mais, voilà ! Le sujet est trop vaste : 3 pages, pas moins, devaient décrire les différents moulins ; Franck Berthoux avait "pondu" 45 000 caractères pour nous parler de l'histoire et de la symbolique ; le docteur Goergen nous avait mitonné un dossier complet consacré aux idées fausses concernant les maladies cardio-vasculaires.

Irrémédiablement incomplète, cette Gazette n° 7 est néanmoins née dans la paix, comme nulle autre avant elle, cette même sérénité que l'on ressent dès que l'on approche un olivier ou que l'on goûte ses fruits..

Le prochain numéro risque d'être aussi ardent, mais moins serein puisqu'il sera en partie consacré...aux Cactus.

Courbou

L'Olivier



Le Cayet-Roux que l'on trouve près de Draguignan et ses olives tournantes dites "en robe de moine"



"De perpétuels frémissements animent les fins feuillages gris argenté, le sol prend un air de prairie où l'herbe tendre se mêle aux boutons d'or."

Sommaire

ESCAPADES

- Le Jardin des Oliviers. Page 2

EN DIRECT

- Les Jardins botaniques, humeurs, deci-délà, calendrier, revue de presse. Pages 3 et 4

JARDIN FACILE

- L'olivier un arbre d'ornement facile à vivre. Plantez un olivier et vous serez en paix. Page 5
- Potager, les gestes simples. Page 6

L'OLIVIER ARBRE DE LUMIERE

- Symbolique, historique, médecine. Pages 7 à 9

LES PRODUITS DE L'OLIVIER

- L'huile d'olive, les olives, recettes. Pages 10 à 14

CULTIVER L'OLIVIER

- Taille, entretien, maladies. Pages 15 et 16
- Exploiter l'olivier. Page 15
- Les oliviers de l'an 2000. Page 16

MARSEILLE

- La saga des jardins de Marseille (suite). Le savon de Marseille. Page 19

COLLECTIONNEURS

- L'art du bonsaï. L'olivier cultivé en bonsaï. Page 20

ET VOUS

- Courrier, P.A., B.D. Page 21

LECTURES

- Présentation de livres. Page 22

CENTON DE L'OLIVIER

- Un hymne à l'Olivier. Page 23

LES ROUTES DE L'OLIVIER

- Dernière page

Du vin de raisin ?

Imaginez-vous votre bouteille de Bourgogne ou de Bordeaux étiquetée "vin de raisin" pour éviter la confusion avec les autres "vins" (d'oranges, de noix, de pêches, voire de palmes) autorisés à utiliser sans vergogne cette dénomination ?

C'est pourtant la situation de l'huile d'olive qui a trop gentiment laissé utiliser son nom (*olea*) par d'autres substances. C'est le pape Eugène IV (voir page 8), qui créa la confusion en baptisant *oleum oleae*, soit huile d'olive d'olive, le produit de la Trituration des olives.

Les autres "huiles" peuvent donc utiliser cette appellation alors qu'elles sont obtenues à l'aide de processus chimiques (utilisation de solvants), l'huile d'olive vierge étant, elle, un pur jus de fruits.

Le pire vient d'être atteint aux Etats Unis où une "huile" zéro calorie (sic !) qui passe dans le système digestif sans être di-

gérée ni absorbée, est baptisée "Olestra".

Le géant Procter & Gamble profite donc habilement de la malencontreuse "bulle" d'Eugène IV et espère détrôner toutes les autres huiles vendues dans le commerce.

Que nenni ! La consommation d'huile d'olive ne cesse de progresser partout et des oliviers produisent en Chine, en Amérique et en Australie. En France, plus de 100 000 oliviers sont plantés chaque année et des milliers remis en production.

Le goût du consommateur s'affine et se tourne vers les produits de terroir. On parle de "crus", d'AOC, de technique de Trituration et l'on se met à déguster les huiles (d'olive) comme les meilleurs vins (de raisin).

L'oléiculture française part avec de grands atouts dans cette course à la qualité, pour le plus grand bonheur des amoureux des paysages méditerranéens.



Le Jardin des Oliviers



Le lieu est mystique, il engendre la paix

Menton est réputée pour sa douceur climatique, ses jardins d'exception, ses agrumes qui colorent l'hiver de leurs nuances d'or et exhalent une suave fragrance. Mais la cité du soleil possède aussi

un patrimoine oléicole dont la vitrine s'expose sur les hauteurs de Garavan.

Ouvrons ensemble les grilles du Jardin des Oliviers : le parc du Pian.

Un site privilégié

Installée sur une pente modérée orientée au sud et dominant la baie de Garavan, la magnifique oliveraie du Pian est encadrée, au nord et à l'est, par le boulevard Blasco Ibanez, à l'ouest par le chemin St Jacques et au sud par la voie ferrée. Actuellement propriété du département et de la commune, le parc du

telle plante va-t-elle évoluer en devenant adulte ? Apporter une véritable information est un projet que développe la Pépinière Castellari, et l'idée plaît, car, si les municipalités, les architectes paysagistes et les entreprises structurées qui forment le plus gros de la clientèle ont peu besoin de conseils, il en va autrement pour les particuliers, les petites entreprises et les jeunes paysagistes qui viennent de plus en plus régulièrement augmenter les rangs de la clientèle. Et, souvent, plus qu'une information, une formation s'impose.

C'est du temps à donner au client, mais pour Christian Castellari, c'est aussi un plaisir. Il apporte une grande disponibilité à cette démarche. Pour lui, ce travail pédagogique est d'autant plus naturel que la culture des plantes développe une philosophie : "La nature, dit-il, nous ramène constamment à l'essentiel. Etre pépiniériste, ce n'est pas être un marchand de plantes, c'est avant toute chose être en contact avec ce qui est authentique et profond. Nous entendons respecter ainsi l'esprit de mon grand-père proche de la terre, pour qui la quantité prévalait sur la qualité et chez qui l'amour du travail bien fait dominait". A en croire ce que nous avons vu dans les Pépinières Castellari, être pépiniériste c'est être à la fois paysan, artiste et philosophe. En les visitant nous avons découvert un autre monde, un monde au parfum d'Hymenosporum, aux couleurs de Steptosolène, animé du langage des oiseaux.

des jardins.

Non loin du jardin des céramiques de Blasco Ibanez, jouxtant le jardin botanique du Val Rahmeh et sur la route des Colombières, "l'espace des cailletiers" porte en lui les fondements intemporels d'une quête humaine : la sagesse. Le printemps s'affiche... Le parc du Pian nous invite à la rêverie...

Texte et photos : Hilaire de Lorrain

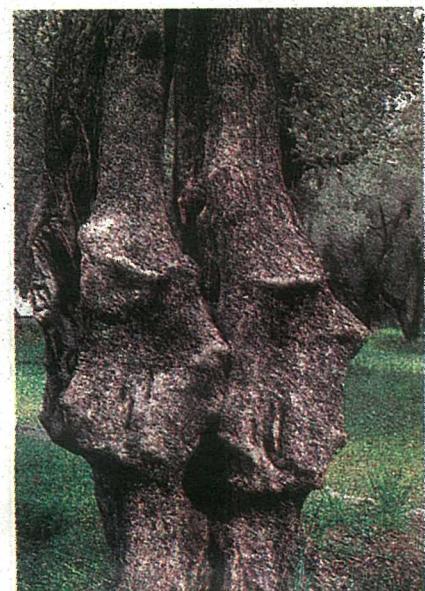
Une promenade bucolique

Les alignements réguliers des oliviers rythment les planches et attirent le promeneur de place en place. Au loin, les troncs noueux créent des figures étranges. De perpétuels frémissements animent les fins feuillages gris argenté. Le sol prend un air de prairie où l'herbe tendre se mêle aux boutons d'or, aux trèfles pourpres et aux soucis des champs : le tableau s'élargit par une trouée offrant une perspective sur la vieille ville.

La symbolique de l'olivier prend ici toute sa signification - le lieu est mystique, il engendre la paix. Virgile aurait aimé...

Sur la route des jardins

La villa Maria Serena, les Serres de la Madone, Fontana Rosa, le palais Carnolès, les Colombières, Val Rahmeh... Autant de jardins prestigieux qui portent en eux l'histoire des pionniers des jardins méditerranéens. Le parc du Pian, quant à lui, semble être le point central du circuit



Les troncs noueux créent des figures étranges

Un autre monde : les Pépinières Castellari



Aux Pépinières Castellari, on aime le travail bien fait. Installés depuis les années 20 à Cannes, les Castellari ont une réputation qui n'est plus à faire. Et pour cause, ils ont su conserver, pour leur métier, une pratique issue de la tradition et développer une relation avec le client qui s'appuie sur une convivialité toute méridionale et la communication moderne. Pour réussir ce défi, ils utilisent un savoir profondément enraciné dans leur famille...

La tradition de père en fils

Que se passe-t-il lorsque, depuis trois générations, une exploitation agricole est transmise de père en fils ?

A la troisième génération, nous nous trouvons devant une entreprise qui rassemble la tradition issue du grand-père, le savoir-faire du père et le professionnalisme, avec une communication adaptée, du fils. En fait, un monde d'expérience, complet ! C'est cela le secret. Difficile de conter ces atouts réunis de trois générations au fil desquelles se sont transmis l'amour de la nature, celui du travail bien fait et, par dessus tout, le respect de la vie.

Ces Pépinières se sont spécialisées dans l'élevage des plantes ligneuses (buissons, arbustes et arbres) : les jeunes plants sont mis en élevage pendant de longues années sur les 7 ha de terrain situés dans le Var, à Fréjus, et exploités à cet effet. Puis, lorsqu'ils atteignent une taille commercialisable, ils

sont conditionnés pour la vente, stockés et mis en observation pour une période variant de 6 mois à 4 ans, selon les besoins de l'espèce en matière de reprise. Ils sont ensuite mis en vente à la Pépinière de Cannes qui leur sert de vitrine.

Durant la période d'observation, la plante, à qui on a coupé des racines pour l'extraire du sol (et donc changé le régime alimentaire), subit un "choc de transplantation" qui la sensibilise aux maladies et aux colonisations d'insectes. Pour compenser la perte d'une partie de sa nourriture, elle va se délester d'une grande partie de son feuillage ; il convient donc de réduire celui-ci, pour l'aider à garder une forme harmonieuse et équilibrée, et de s'assurer que de nouvelles racines prennent le relais de celles qui ont été abandonnées dans le terrain. "Chaque plante nécessite une attention particulière que nous ne pouvons lui apporter que parce que chacune de nous se sent responsable d'elle, et ceci est naturel dans une entreprise à caractère essentiellement familial" nous confie Enzo Castellari, le patriarche de la famille qui vit à un régime tribal.

L'art de cultiver les végétaux

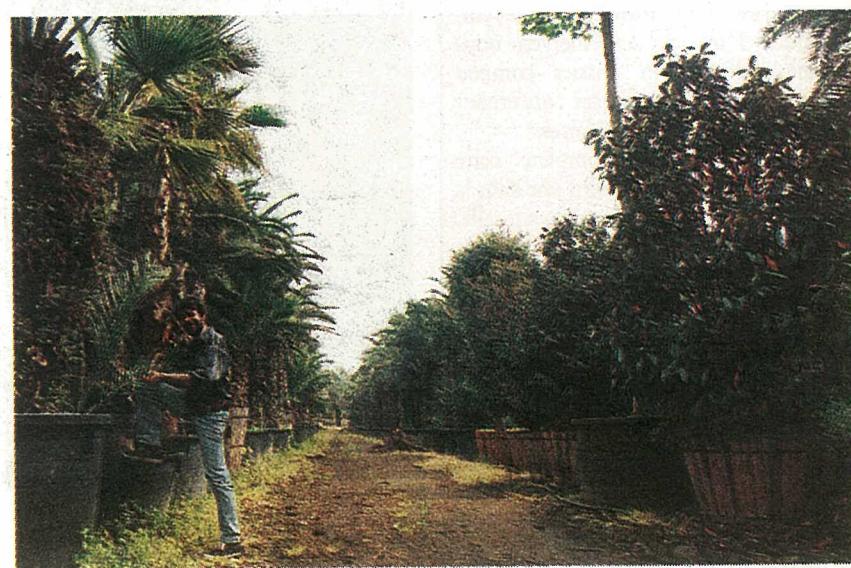
Nous avons rencontré, sur les terrains varois que nous avons exceptionnellement pu visiter, des Oliviers, des Pins parasols et des Citronniers de plus de 25 ans de culture, des Palmiers, Tilleuls,

Des plantes saines, fournies et résistantes

A notre époque où il faut vendre rapidement et en grande quantité, il faut du courage si l'on désire respecter les étapes traditionnelles de la culture des végétaux afin de présenter au client des plantes robustes et sûres : c'est ce qui fait la différence entre pépiniériste et marchand de plantes. Mais cette conscience professionnelle permet de savoir que les végétaux ne déperiront pas dans les jardins des clients, si ceux-ci leur apportent par la suite un minimum d'attention, bien sûr. C'est la seule méthode qui donne des plantes saines, fournies et résistantes. Et pour nous, clients, cette assurance est ce que nous sommes en droit d'attendre lorsque nous achetons un arbre : il n'y a rien de plus désagréable que d'acheter un arbre qui, venant d'être arraché de terre soit encore très beau, puis de le voir, une fois installé chez nous, subir le "choc de transplantation" ; ou bien de nous trouver avec une plante originale d'un climat plus propice que le nôtre à sa culture et de la voir subir sa longue acclimatation, comme une silhouette navrante, au milieu de notre jardin.

Donner du temps au client c'est aussi un plaisir

En dehors du métier, on aime ici la pédagogie et



Les jardins botaniques

Un patrimoine historique, culturel et scientifique



Créé en 1975, le Conservatoire botanique de Brest a été le premier à se spécialiser dans la préservation des plantes en danger. Aujourd'hui, grâce à ce Conservatoire, plusieurs dizaines d'espèces, pratiquement éteintes dans leur unique lieu d'origine, sont hors de danger.

Les espèces végétales qui nous entourent sont, pour un grand nombre, apparues dans nos jardins à partir du 16ème siècle. En effet, la Botanique, étroitement liée à la médecine depuis le fond des âges, est une science qui va prendre un essor considérable dès la fin du 15ème siècle, grâce aux grandes expéditions de découverte des nouveaux mondes.

Au milieu du 16ème siècle, l'Europe entière est occupée à comprendre et rechercher les propriétés des plantes, propriétés médicinales en particulier. On commence à percevoir l'importance de "classer", de "répertorier" les plantes connues : mais on ne soupçonne pas encore la sexualité des plantes ! On ne sait encore rien de la reproduction des végétaux !

En Allemagne, Brunsfeld et Fuchs (qui donneront leur nom au brunsfeldia ainsi qu'au fuchsia), Gesner en Suisse ou Belon en France s'occupent de comprendre et de classer les nouvelles espèces ramenées d'autres pays - et de pays pas si lointains parfois, notamment d'Italie !

Car l'Italie de la Renaissance possède déjà de nombreuses plantes venues des quatre coins de son ancien empire. Et elle ne s'occupe pas de classer ses plantes, comme tous, mais bien d'imaginer les premiers jardins botaniques, comme à Padoue (1546), Pise (1544) et Bologne (1548).

Le reste de l'Europe se passionne à son tour. En France, Henri IV fait établir dès 1593 le jardin botanique de Montpellier, dépendant alors de la faculté de médecine (en réalité, certains jardins botaniques ont gardé ce type de tutelle très ancienne, qui leurs cause parfois bien du tracas lors de tentatives d'actions communes).

L'essor de l'Ecole Française de Botanique

C'est à Montpellier que De l'Ecluse accorde les premiers marronniers d'Inde mais aussi la pomme de terre, introduite par lui en Europe, bien avant que Parmentier ne la propage massivement au 18ème siècle !

Beaucoup de botanistes, généralement médecins, comme Gui de la Brosse - à l'origine de la création du Jardin Royal

des Plantes à Paris en 1626 - vont contribuer à l'essor de l'Ecole Française de Botanique ; école qui sera considérée, dès la fin du 17ème siècle, comme l'une des plus prestigieuses du monde.

Les botanistes explorateurs déposent donc leurs nouveaux "joyaux" au Jardin du Roi, qui deviendra la grande distraction de Paris ! Le Père Thévet rapporte le tabac du Brésil, et c'est Nicot, ambassadeur de France au Portugal, mieux introduit, qui fera découvrir à la cour cette plante dont on prise les feuilles avant de les fumer au 19ème siècle seulement : le tabac.

Tout le monde s'illustre : Tournefort propose une classification des plantes selon leurs fleurs. Les frères Jussieu, grande dynastie de scientifiques, règnent sur la Botanique .

On acclimate les fougères, le quinquina, de nombreuses plantes de Chine comme le ginseng, la glycine, l'œillet de Chine, les premiers rhododendrons, le thé, la pivoine, l'hortensia, le camélia.

Les expéditions se poursuivent, on se passionne pour les Antilles, Madagascar. Les jardins botaniques de Nantes (1687) et de Bordeaux (1629) servent de relais aux nouvelles plantes destinées au Jardin des Plantes de Paris.

Plus tard, le 18ème siècle sera dominé par l'œuvre de Linné (1707-1778) dont dépend la classification binomiale actuelle des espèces. La Botanique est au sommet de sa gloire : les expéditions ne cessent plus. Pierre Poivre crée le jardin

des Pamplemousses à l'île de France (île Maurice), et nous fait parvenir les palmiers, arbres exotiques par excellence. C'est le premier jardin botanique des tropiques.

Bougainville, soldat de Louis XV, fait le tour du monde et rapporte 3 000 espèces, dont le bougainvillier.

Ensuite, Michaux envoie, des Etats Unis, de nombreuses espèces de magnolias, rhododendrons, épicéas, chênes d'Amérique, tilleuls, et donne à la France le goût des arbres, des premiers arboreta et pépinières.

Au 19ème siècle, les botanistes ont créé de nombreuses sociétés botaniques, ainsi que des collections inestimables et des herbiers (Candolle, Hooker...) : les végétaux sont consignés dans l'index de Kew et Candolle jette les bases de l'actuel Code de Nomenclature (1867).

Un patrimoine pour les générations futures

Le 20ème siècle développe les techniques modernes : on parle de cytologie, de physiologie végétale ; des progrès énormes sont faits en génétique. L'écologie apparaît. Aujourd'hui, les jardins botaniques continuent d'œuvrer à cette science aux multiples disciplines que constitue la Botanique.

Ces jardins représentent un patrimoine historique, culturel et scientifique indéniable qu'il est nécessaire de perpétuer pour les générations futures : ils travaillent en effet à cette tâche fondamen-

tale qu'est la préservation des espèces végétales de la région, du pays, du monde.

Nos botanistes sont au service d'une science sans cesse en renouveau, toujours plus performante grâce aux progrès de la recherche, et plus que jamais d'actualité, grâce à la prise de conscience d'une sauvegarde urgente de notre planète verte !

Seulement voilà ! en France, les jardins botaniques sont sous de nombreuses tutelles : Mairies, Régions, Ministères de l'Environnement, de l'Agriculture, de l'Education, voire de Syndicats mixtes. Il leur est souvent bien difficile de concilier leur vocation éducative, scientifique et de conservation, faute d'une politique commune applicable à tous - et faute de réels décideurs capables d'imposer le maintien des chaires de Botanique en France.

Car bon nombre de nos "botanistes", dirigeant des jardins, ont souvent une formation d'origine horticole. Et paradoxalement, certains, possédant les qualifications de botanistes se voient relégués au rang d'ingénieurs horticoles". De ces imbroglios internes, il ressort que bien des structures perdent leur vocation scientifique. Et faute de moyens et de politiques communes, de grands projets stagnent.

Si nous ne faisons rien, 60 000 espèces se seront éteintes durant la vie de nos enfants !

Il n'est pas sûr non plus, que le public et les pouvoirs publics s'y retrouvent . Et qu'ils aient une réelle conscience de l'importance du maintien de cette discipline qu'est la botanique afin de se donner les moyens nécessaires à la conservation des



Jardin Botanique de Genève

espèces végétales de nos régions et du monde . Sachant que si nous ne faisons rien, 60 000 espèces se seront éteintes durant la vie de nos enfants !

Texte et photos Joëlle Petyt.

Calendrier

• **les 11 et 12 mai :** Bourse aux plantes de St Pierre d'Oléron (17). Des fleurs partout, des fleurs pour tous... dans le patio de la mairie, place Gambetta. Apportez vos semis, boutures en excédant, ils seront donnés à d'autres jardiniers pendant ces deux jours. Contact : Sylvie Poitou 46 47 33 96 ou Joëlle Lafon 46 47 32 31.

• **du 15 mai au 8 septembre :** Exposition de photographies de Jacques Godard au Musée de la Photographie de Bièvre, près de Paris (91). L'occasion à ne pas manquer d'admirer "en vrai" ces extraordinaires photographies dont les lecteurs de La Gazette ont déjà eu l'occasion de voir quelques reproductions dans de précédents numéros, ainsi que dans ce numéro (dernière page). Renseignements au 69 41 10 60.

• **du 16 au 19 mai :** Salon du Jardin et de la Décoration à St Jean-Cap-Ferrat (06). Sur cette presqu'île de rêve où les senteurs délicates des eucalyptus grisent le promeneur, on se baladera dans les allées d'un village transformé tout entier en jardin. Renseignements au 93.76.08.90.

• **du 16 au 20 mai :** 15ème Foire Européenne du Pain, du Vin et du Fromage à Rouffach (Alsace). Cinq jours pour la Qualité et la Sauvegarde de la Vie. Cinq jours pour déguster Pains, Vins, Fromages et tant d'autres aliments sains. Goûtez la différence ! Dégustations commentées des Vins et fromages de la Foire, conférences, animations : musique, mime, ateliers... Renseignements au 89 49 62 99.

• **17, 18 et 19 mai :** Les Journées de Courson au Domaine de Courson, Courson-Monteloup (91) à 35 Km de Paris. Rendez-vous de printemps prestigieux des amateurs de jardins, à ne manquer sous aucun prétexte. Renseignements au 64 58 90 12.

• **le 18 mai :** Grand marché aux Fleurs à Najac (12). Les fous de botanique seront invités à exposer et échanger leurs trésors. Renseignements : 65.29.74.74.

• **le 19 mai :** Grande foire aux Plantes à Cabourg (14) organisée par la Sté d'horticulture de la Côte fleurie. Renseignements : 31.91.76.55.

• **du 25 au 27 mai :** Festival de l'Iris au Parc floral de La Source-Orléans (45). Le Parc en possède 800 variétés. Renseignements : 35.70.12.73.

• **du 25 au 27 mai :** Journées des Plantes et Fleurs à la ferme des Templiers à St Martin de Boscherville. Le Parc en possède 800 variétés. Renseignements : 38.49.30.00.

• **les 25 et 26 mai :** Fête du Printemps aux Jardins de la Sédelle à Villejoint, commune de Crozant (23). Une Association de jardiniers amateurs passionnés vous invitent à faire mieux connaître avec la Creuse et sa flore. Des pépiniéristes proposeront des végétaux adaptés au climat et au terrain limousins. Tél. 55.89.82.59.

Salon du Paysage & des Jardins

du 31 mai au 2 juin

à Gignac (34), près de Montpellier.

Durant trois jours

Exposition: "l'Hérault notre territoire", foire de Pays, animations, spectacles, jeux. A noter pour les mordus d'informatique une conférence de M. Lacoste le 31 mai à 14 h 30 : "Présentation d'un logiciel d'images de synthèse pour la simulation du Paysage en trois dimensions". Renseignements au 67 57 64 54.

La Gazette des Jardins vous offre une **INVITATION GRATUITE**

Valable pour deux personnes sur présentation de ce bon

Humeurs

Je connaissais bien cet olivier qui s'étalait majestueusement le long d'une route fréquentée et isolait une maison provençale des bruits de la rue ainsi que de la vue des immeubles voisins.

Lorsque j'ai vu à quel point il avait été ratiboisé, je me suis dit "Tiens... une bonne photo pour les humeurs du numéro spécial olivier !" et me voyais pester une fois de plus contre les ravages dus à l'usage immoderé des tronçonneuses. Puis j'ai hésité à prendre la photographie en songeant "Ces pauvres gens avaient peut-être trop peu de soleil, ou tout simplement froid et ont réservé le bois récupéré pour de superbes et odorants feux de che-



minée. Et puis, l'olivier accepte très bien les tailles sévères quand elles sont réalisées en fin d'hiver. Ai-je le droit d'embêter ces gens en publiant leur (hum) œuvre ?".

C'est en essayant de cadrer l'olivier que j'ai compris : cet arbre plusieurs fois centenaire a été massacré pour installer l'horrible panneau publicitaire que vous ne pouvez pas manquer.

Photo faite, je me suis pris à ricaner en pensant que ce panneau était placé si près de l'arbre qu'on ne le verrait pas longtemps. Vu l'énergie considérable que déploie un olivier après une taille sévère, il faudra, dans un an, retailler ou ... déplacer le panneau.

Calendrier

• du 25 au 27 mai : Foire aux Fleurs à Tarascon (13). Expositions florales au Château, à la salle des fêtes et dans les rues de la ville. Vitrines et balcons fleuris. Renseignements au 90.91.00.07.

• du 31 mai au 3 juin : L'Art du Jardin à Paris, Parc de St Cloud. 300 stands de plantes, fleurs, poteries, mobilier, fontaines etc., et 30 jardins de rêve créés par des paysagistes pour le bonheur des visiteurs. Renseignements au 47 04 39 12.

• 1er et 2 juin : Journées des Plantes Rares et Méditerranéennes dans les Jardins d'Albertas à Bouc-Bel-Air, entre Aix-en-Provence et Marseille. Dans ce théâtre de verdure auront lieu expositions-ventes de plantes rares, expositions de photos, conférences. Renseignements au 42.17.43.69.

• du 6 au 10 juin : Salon de l'Art de Vivre Méditerranéen, à St Tropez. Les journées du 6 et 7 seront réservées aux professionnels, l'ouverture au public se fera du 7 au 10. Renseignements : 46.04.12.12.

• Le 8 et 9 juin : Jardins en Fête à Toulon, (dans le Jardin Alexandre 1er). Salon du Jardin et de l'Art du Jardin. Exposition de Plantes et de fleurs qui égayeront vos jardins, terrasses et intérieurs. Renseignements au 94 08 20 85.

• les 8 et 9 juin : Jardins Divins au Château Saint-Maurice à Laudun (30). La manifestation réunira dans ce domaine viticole sur la rive droite de la vallée du Rhône, une quarantaine d'exposants spécialisés, prêts à transmettre leur amour du végétal singulier. Renseignements au 66.50.29.31.

• le 9 juin : Fête de l'Olivier à Salon de Provence (13). Tél. : 90.44.89.00.

• du 20 au 23 juin : Kermesse des "Ch'tis" à Toulon. Grand rendez-vous des Ch'tis de la région et des amateurs de moules-frites ! Folklore assuré. Renseignements au 94.08.20.85.

Le Jardin Exotique de Ponteilla

à 10 km de Perpignan et à deux pas de Toulouges. Une visite d'une heure trente vous permettra de découvrir une flore originale, belle et odorante venue d'Asie, d'Afrique, d'Australie... Le jardin des senteurs vous transportera au cœur de contrées lointaines... De nombreux points éducatifs satisfairont votre curiosité sur ces plantes venues d'ailleurs. A visiter et revisiter pour les botanistes en herbe, les curieux, les promeneurs et les rêveurs solitaires. Ouvert tous les weekends et jours fériés de mai à fin octobre et tous les jours en juillet et août. Renseignements au 68 53 22 44.

Découverte des Jardins Privés de la Riviera

Serenoa propose des visites inédites qui vous mèneront à la découverte de quelques uns des plus beaux jardins privés de la Côte d'Azur : un privilège réservé à un petit nombre d'initiés. Marie-Claude Létang, historienne d'art et passionnée de jardins, vous accueillera dans un lieu de charme. Autour d'un thé ou d'un rafraîchissement, elle évoquera pour vous la création et l'âme du jardin choisi.

Puis vous entrerez avec elle dans un de ces jardins privés, accueillis par les maîtres des lieux ou par des jardiniers et botanistes de talent qui gèrent parfois de prestigieuses collections. Du bleu des céanothes aux pergolas couvertes de roses, la découverte est fascinante...

Plusieurs formules sont proposées : "Un Thé, un jardin" : durée de la visite : une après-midi.

"Palais & Jardins" : circuit d'un week-end "Art & Jardins" où "Jardins Privés" : circuits de quatre à cinq jours.

Renseignements : Serenoa : Tél. 93 36 77 80 (9h à 12 h30)

Deci-deli

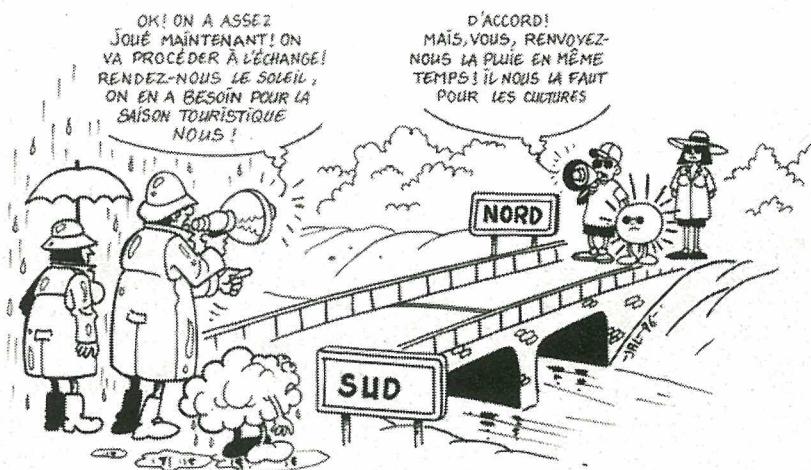
Des feux de forêts en Moselle, en Suisse, à Versailles ; des agriculteurs contraints d'irriguer leurs cultures au mois d'avril, des nappes phréatiques au plus bas.

26° en Allemagne en ce même mois d'avril alors que le thermomètre ne dépassait pas les 19° à Alger.

Des terrains gorgés d'eau en Méditerranée, d'autres agriculteurs (horticulteurs ceux-là) se désolent d'un déficit de plus de 30 % de l'ensoleillement en contemplant leurs rosiers toujours en boutons, des entreprises de jardin contraintes de travailler sous des pluies battantes pour ne pas prendre trop de retard sur les chantiers. Des touristes dépités d'avoir traversé la France pour revêtir imperméables et anoraks.

Et surtout, surtout un moral à zéro pour tous ceux qui ont toujours vécu avec un ensoleillement minimum garanti lors des mois d'hiver.

Des regards désappointés de badauds qui se croisent dans les rues humides en contemplant les embouteillages (désormais les méditerranéens ne savent pas conduire sous la pluie). Des photographes de la Gazette attendant stoïquement le moindre rayon de soleil pour immortaliser les rares fleurs de nos jardins. Des "bronzés toute l'année"



contraints d'avoir recours aux U.V. pour perdre leur teint de cachet d'aspirine.

Désolément, seuls les fournisseurs d'antidépresseurs et les exploitants de stations de ski arborent des sourires radieux, pensant probablement à leur futures croisières sous les tropiques.

Les autres se perdent en conjectures : "l'année des 13 lunes c'était pourtant 95?", "c'est la faute au gouvernement!". Successivement l'an 2000, Tschernobyl, la vache folle et même Saddam Hussein sont désignés comme les responsables par la vindicte populaire.

Qu'en pensent nos oliviers qui, comme chacun sait aiment avoir les pieds au sec et la tête au soleil ? Nous le saurons lors des récoltes 96, 97 et même 98 car les oliviers ont une mémoire d'éléphant (ils déclinent de leur production en fonction des conditions des 3 dernières années).

Toute l'équipe de la Gazette souhaite symboliquement contribuer à exorciser ce temps désaxé en vous offrant, telle la colombe à Noé, un rameau d'olivier, signe de la fin du déluge et du retour à la situation normale : de la pluie au nord et du soleil au sud.

Le destin du Diamant Vert

Comme dit mon confrère Lucien "Le diamant, c'est du carbone à 100 %, si tu le jettes au feu, hop, il n'y a plus rien". Faire le parallèle avec le "diamant vert", la serre botanique du Parc Phoenix à Nice semble pour le moins osé vu qu'avec sa structure métallique gigantesque et son arrosage par brumisation, ce diamant là ne craint pas le feu.

Pourtant les rumeurs les plus folles circulent sur l'avenir du Parc : installation d'un élevage de crocodiles (qui attirerait plus de monde et où l'on pourrait vendre les peaux), transformation en parc de loisir avec piscine tropicale sous la serre, j'en passe et des meilleures.

En fait, le Parc Phoenix est à Nice ce que le Concorde est à la France : une splendide réussite scientifique et technique, très difficile à rentabiliser et à amortir.

Prévu dans les années "fastes" pour accueillir 500 000 visiteurs, le Parc en reçoit 150 000 par an. Les locaux, découragés par les prix de départ (60 F par adulte et 40 F par enfant) connaissent en effet très peu les merveilles du Parc, réservées aux touristes du monde entier. Pourtant, ils contribuent largement (par leurs impôts) au remboursement de la dette du Parc (il a coûté plus de 250 millions).

Le raisonnement de départ était donc irréaliste ou vicié ; peut-être aurait-il fallu considérer les 7 hectares du Parc comme les espaces verts des immeubles de bureau de l'Arénas qui le jouxtent (qui en sont curieusement démunis) mais les Zones d'Aménagement Concerté (ZAC) sont dispensées de respecter le Coefficient d'Occupation des Sols (COS) qui s'applique à tout un chacun.

D'autre part le Jardin des Plantes à Paris a-t-il été conçu pour équilibrer ses comptes ou bien pour offrir un poumon



vert dans la ville et pour contribuer à la recherche et la conservation des espèces ? Le Parc aurait pu calquer cette organisation et devenir un vaste jardin public où seule l'entrée de la serre aurait été payante.

Ce ne fut pas le cas et l'on comprend bien que la Ville de Nice souhaite se débarrasser d'un diamant si coûteux mais il est inadmissible pour tous ceux qui connaissent sa valeur esthétique et botanique de voir sacrifier cet outil remarquable à l'autel de la maîtrise des finances publiques. Si nos renseignements sont exacts, certains employés du parc (dont la botaniste, internationalement réputée) ne verront pas leur contrat renouvelé. Pour poursuivre le parallèle, une serre sans botaniste ressemble fort à un Concorde sans pilote !

Et pourtant quelle merveille que cette serre qui a réussi la gageure de concilier

esthétique et botanique, grand public et scientifiques, mise en scène et conservation des espèces.

Petits et grands se réjouiront de traverser la serre des papillons, d'admirer les insectes ou de se prendre pour Indiana Jones en passant sous une splendide cascade.

Les plus sereins pourront méditer pendant des heures sur les bancs (trop rares) ou sur les fauteuils de la pagode.

Les amateurs pourront interroger des jardiniers passionnés qui leur feront découvrir le Thysostachys Siamensis (bamboo tropical), le bananier de Tahiti dont les régimes sont érigés (*Musa fehi*) ou alors le Santalum austrocaledonium, un hémi-parasite (tout en poussant en terre, il a besoin de parasiter une autre plante) qui profite d'un *Acacia spirorbis*.

Les amoureux de la nature et tous ceux qui pensent un tant soit peu aux générations à venir seront ravis d'apprendre que de nombreux végétaux qui les entourent ont été récupérés lors d'expéditions du "radeau des cimes" en Guyane et au Cameroun. Des plantes rares ont également été sauves par l'Association Française de Protection des Orchidées avant la construction du barrage de Petit-Saut en Guyane et sont conservées dans la serre aux fins d'identification et de conservation. C'est peut-être bien dans ces plantes que l'on trouvera les remèdes aux maladies d'aujourd'hui et de demain.

Jeter au feu de la spéculation immobilière un diamant aussi brillant serait considéré par tous ceux qui l'ont visité (et par ceux qui l'ont financé par leurs impôts) pour le moins comme une faute de goût.

Michel Courboulex

Parc Phoenix, face à l'aéroport de Nice Entrée 40 F (adultes) 20 F (enfants)

Entre nous

- Alain JAMET (et non Jaret) nous a pardonné d'avoir mal lu son écriture, que ses amis nous en excusent également.

- Nous saluons le geste élégant de l'entreprise "Le temps du Jardin" à TRETS, dans les Bouches du Rhône qui a abonné 40 de ses clients. Un bon exemple à suivre !

Revue de Presse

Génétique et radiothérapie pour les fleurs

En dix jours, la presse généraliste a fait la preuve par trois, que les plantes de nos jardins sont toutes appelées à devenir des mutantes. Une interview de Pierre Ricci (Directeur de recherches à l'INRA) accordée à *Nice Matin* le 20 Mars ouvre le feu. Il ressort de l'article que l'on peut "vacciner" un oeillet contre des champignons parasites. Le mécanisme est simple : la plante est avertie de l'attaque du champignon par la production d'une molécule. C'est le signal qui déclenche la riposte de l'oeillet. Le but des recherches est d'introduire dans l'ADN de l'oeillet, le gène producteur des molécules anti-champignons. Un peu comme si la plante connaissait l'agresseur d'avance. Le problème, c'est qu'en touchant au patrimoine génétique, "on risque de fabriquer une plante anormale".

Neuf jours plus tard, *Le Monde* consacre une pleine page aux manipulations génétiques des fleurs. On y apprend que les couleurs des pétales sont sur le point d'être complètement maîtrisées. Là encore, ce n'est pas compliqué. Les chercheurs ont isolé les gènes codant les enzymes, nécessaires à la synthèse des pigments. Les premiers résultats ont été des pétunias rouges brique en 1987, et panachés l'année suivante. Les prochaines étapes -en cours de réalisation- se traduisent par l'accélération du rythme de création de nouvelles couleurs. En ce moment, les équipes de recherche signent une rose bleue, vraiment bleue, et non "pourpre mâtiné de mauve", comme les variétés de "roses bleues" connues.

Plantes transgéniques en liberté.

La manipulation des gènes d'un végétal donne ce que l'on appelle en jargon scientifique : "des plantes transgéniques". Ce terme barbare pourrait bien devenir à la mode, non seulement pour les résultats de recherches (couleurs, contrôle des périodes de floraison), mais aussi parce que la dissémination de leur pollen est incontrôlable. Un colza, traité génétiquement contre un herbicide par exemple, peut disperser sa semence dans un rayon d'un kilomètre. Dans quelle mesure cela peut-il perturber l'écosystème environnant ? Une équipe danoise vient de démontrer que ce type de résistance peut se transmettre à des espèces sauvages de colza, et seulement deux générations. A cause de ce type de danger, on peut s'attendre à quelques retards dans la livraison de plantes transgéniques dans nos jardins.

Dernier acte le 30 mars. Dans un article du *Figaro*, il est question d'un hortensia rouge carmin (*Hydrangea paniculata*), obtenu après sept ans de travail, et visible au jardin des Renaudies, Gorron (Mayenne). D'autres plantes sont décrites, résultats des recherches de l'Institut français de l'horticulture et du paysage (IFPH) : pélargoniums grimpons, pétunias retombant en cascades, *Bidens* (chanvre d'eau) à touffes jaunes, "Scaevolas à fleurs d'un bleu peu courant très vigoureux". Si une partie de ces variétés est obtenue par croisement, l'autre est issue de manipulations génétiques basées sur le hasard. Les plantes sont tout d'abord soumises à des radiations ionisantes, émises soit par des matériaux radioactifs, soit par des appareils de radiothérapies de centres anticancéreux pour les expériences *in vitro*. Les effets des rayons sont incontrôlables : les modifications du matériel génétique sont ensuite détectées, sélectionnées et multipliées.

Si vous n'êtes pas convaincus par force du progrès, il est rappelé dans l'article une bonne vieille méthode pour obtenir un hortensia bleu : "acidifier la terre, ou la laisser s'épanouir sous la gouttière d'un toit d'ardoise".

Philippe Aureggi

GAEP-iev Saint-André

Débroussaillement, élagage, taille, traitements phytosanitaire... Interventions rapides

Pour un devis gratuit appelez le : 09 88 12 64 ou 93 54 21 11

Un arbre d'ornement facile à vivre

La splendeur des oliviers a toujours charmé les voyageurs qui découvraient la Méditerranée, sa présence dans un jardin ou sur une terrasse est un bonheur quotidien pour les yeux. Si l'arbre est planté dans de bonnes conditions, il sera pratiquement immortel. Plusieurs cas se présentent :

Le vieux olivier et le gazon

C'est le vieux olivier dont on dit de celui qui l'a planté "qu'il n'a plus mal au dents", cet arbre pourra être centenaire voire millénaire -c'est un vieux sage- si vous ne boulevez pas ses habitudes, il veillera sur vos arrières petits enfants. Sauf... si vous imperméabilisez le sol en goudronnant ou en bétonnant l'aplomb de sa ramure ; et encore l'arbre végétera mais ne mourra pas totalement.

Le plus grand ennemi de l'olivier est... le gazon avec son corollaire en Méditerranée : l'arrosage automatique. J'ai de mes yeux vu la souche de l'un de ces respectables centenaires se transformer en gélatine orangée après avoir été inondée pendant des années par un arrosage qui fuyait.

On se rendra compte au fil des années de "l'incompatibilité d'humeur" entre le gazon et l'olivier, j'ai bien peur que ce soit au détriment de l'arbre lumière.

Ceci dit, à part une taille de nettoyage de temps en temps, votre olivier ne vous demandera rien. Lorsqu'il sera fatigué, il vous en montrera les signes bien avant



Oliviers en bacs, Gisants - Henri Olivier

d'être en danger. Rien ne vous empêchera, alors de lui donner une fumure légère (voir page 16) et éventuellement un légère taille de rajeunissement.

Le jeune déraciné

C'est l'arbre qui a été récemment planté en bac dans votre résidence ou dans votre

villa, il est bien improbable que vous en connaissiez la variété et il se peut qu'il soit planté dans une terre trop lourde, en plein nord ou à l'embouchure d'une fosse septique. Abreuillé d'azote, il poussera alors très vite pour rechercher la lumière.

C'est un jeune déraciné qui cherche à s'intégrer dans ce milieu inhospitalier,

mais, si vous ne lui donnez pas un coup de pince, il va s'épuiser et mal tourner, son destin sera bref, il sera mort avant que d'être. On peut donc facilement détourner les eaux pluviales ou la fosse septique mais il est plus difficile d'abattre l'immeuble qui fait de l'ombre ou de transformer l'ubac en adret.

Il faudra alors... patienter jusqu'au prochain début de printemps (la gazette vous donnera alors tous les conseils nécessaires) pour transplanter votre olivier dans un lieu plus éclairé et moins spongieux. Il prendra alors la place qu'il mérite et sera là pendant des siècles.

Le néo urbain

Il serait dommage de se priver de la beauté de l'olivier sous prétexte que l'on n'a pas de jardin. On retrouve de plus en plus d'oliviers plantés en terrasse (d'immeuble), ils s'accommode en général assez bien de cette situation ensoleillée et desséchante. Bien sûr, ils n'atteindront pas la taille qu'ils auraient en pleine terre mais ce ne sera pas eux qui détruiront votre étanchéité. Un arrosage modéré sera en général suffisant mais la taille et la fumure seront plus régulièrement effectués qu'en pleine terre.

Certes au bout de quelques dizaines d'années, ils pourront se sentir à l'étroit, mais votre étanchéité (dont la durée de vie moyenne est de 17 ans) aura rendu l'âme bien avant. Si vous décidez à l'occasion de sa réfection de rendre sa liberté à cet arbre, vous ne manquerez pas d'amis qui le "récupéreront volontiers" sur leur terrain.

Pour résumer, quand un olivier est à la place qui lui convient, il est difficile de trouver arbre plus facile à vivre.

M.C.

Pour plus de précisions sur l'entretien voir pages 16 et suivantes

Plantez un Olivier et vous serez en Paix

La plupart des types de sol méditerranéen conviennent à l'olivier, pourvu que sa situation soit plein sud et non ombragée par d'autres essences, car il a besoin de 250 jours d'ensoleillement par an.

Semis, souquet ou jeune plant

Le semis : il est possible de semer un olivier en milieu favorable, si possible sous châssis. La terre doit être constituée de terreau amendé et de sable siliceux. Il sera nécessaire de le greffer.

La plantation d'un "souquet" : c'est une pratique ancestrale qui consiste à prélever un éclat de souche surmonté d'un rejet. Le "souquet" doit être choisi vigoureux, d'environ 5 cm de diamètre, puis élagué à environ 1 m et mastiqué. Ce prélevement doit s'effectuer en mars-avril. A l'aide d'une masse, d'un pique-hâche et d'une barre à mine, on prélève du pied-mère un morceau de souche d'environ 2 kg (minimum) ; l'ampleur de cet éclat assurera la réserve de l'olivier avant son développement racinaire. On le met en terre recouverte de 5 à 7 cm de terreau et se sable. Le souquet met plus longtemps à donner un arbre productif qu'un jeune plant élevé en pépinière qui lui peut produire 30 kg d'olives dès sa cinquième année.

La plantation d'un "clone" : Les meilleurs plants sont des boutures herbacées de variétés sélectionnées élevées en pépinière, appelées clones. Ils sont disponibles en pots de 15 litres, âgés de 18 à 24 mois, d'une hauteur d'environ 60 cm.

La préparation du sol

Le travail de la terre : la préparation du

terrain destiné à recevoir les jeunes plants est très importante. Le jeune olivier doit développer rapidement son système racinaire afin de "s'implanter" et de ramifier ses chevelus (qui représentent sous terre l'équivalent de sa frondaison aérienne). Cette partie vitale et peu profonde doit être favorisée par un travail de la terre en deux temps :

- le travail de fond consiste à défoncer le sol en profondeur afin de le décompacter, de l'aérer et d'y incorporer une fumure de fond.
- le travail de surface consiste à fraiser et égaliser l'aire de l'emplacement dans un rayon de cinq mètres autour du trou de plantation, afin de préparer le sol en y incorporant une fumure organique ample et décomposée.

La plantation

- La meilleure période de plantation se situe entre mai et juin.
- Le trou qui accueillera le jeune plant doit faire 0,80 m de côté et 0,60 m de profondeur. La terre recueillie est divisée en deux tas séparés, terre végétale (de surface) d'un côté et terre du sous-sol de l'autre.
- Si le terrain paraît trop argileux, un bon drainage doit être assuré.
- Répandre au fond du trou de la fumure de fond (il est recommandé d'effectuer au préalable une analyse de sol pour choisir au mieux l'apport de fumure) qui est composée en général de 5 kg d'engrais potassiques et phosphoriques, 0,5 kg de sulfate de magnésie et 0,3 kg de sulfate de fer. La fumure de fond est recouverte de 15 cm de terre végétale, éventuellement complétée de 10 l de terreau.

Entretien et soins

- Arrosage : 10 l d'eau au pied 2 fois par semaine pendant les premiers quinze jours. Puis 10 l d'eau au pied par quinzaine.
- Traitements : fin juin, début juillet, il est conseillé de faire une pulvérisation foliaire d'oligo éléments afin d'éviter toute attaque et de renforcer le jeune plant.
- Fumure : un mois après la plantation, effectuer un apport de 50 g de phosphate d'ammoniaque et 50 g d'ammonitraté puis, en septembre, 100 g de chaque.
- Taille : l'arbre juvénile ne doit jamais être éteint pendant sa croissance. On le laisse donc buissonner pendant ses trois premières années, en se contentant de supprimer les quelques rameaux inférieurs (il s'agit de "remonter" le pied). Ensuite débute la taille de formation qui consiste en un éclaircissement et un choix de ses premières charpentières.

Shane Turton

Olivier arbre Olivier hommes Olivier paix

J'ai couché sur une feuille tous les mots que m'inspirait l'Olivier. La feuille s'est noircie, les idées et les histoires ont rejoint les mots.

Le déluge, la Colombe, le rameau, l'humanité sauve...

Puis l'huile, les médecines, les hommes soignés, les hommes éclairés, les hommes nourris...

Puis l'enfance et la Provence, le grand-père et l'arbre vénéré, la cueillette des olives : la fête, la taille pour produire, "et qu'une Colombe puisse entrer dans l'arbre sans se froisser les ailes" disait-il, le moulin dans chaque grand quartier. Combien de moulins ? Combien de mouliniers ?...

L'abandon de l'arbre qui connaît la vie, exploitations arrêtées, les ronces sur les rameaux, les murs en pierres sèches qui tombent. Les Géants millénaires abattus pour des routes, pour du béton, par des cons. En même temps les guerres...

Alors quelques uns ont compris et partent en guerre contre les massacres, remontent les murs, remettent en état des oliveraies, défendent l'Olivier. Bravo !

Peut-être, si il y avait plus d'hommes pour défendre, remettre en état l'Olivier, y aurait-il moins de guerres ?

L'Olivier, symbole de la nature et de la paix, est là pour nous le rappeler.

Jean-Pierre Pettiti

Jardinerie Ricard

Tous végétaux d'intérieur et d'extérieur
Plantes méditerranéennes
Grand choix de poteries

Arrosage automatique
Vente et installation

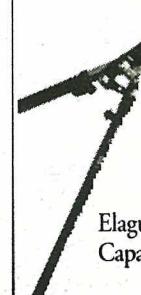
133, avenue Clot-Bey 13008 Marseille Tél. : 91.25.15.25 - Fax : 91.73.41.71

Ets. DALMASSO

Tous les outils de taille

R.N. 202
La Manda
06200 Nice

Tél : 93 08 11 53



Élagueur à by-pass
Capacité de coupe
43 mm



Sécateurs à main

Les Pommes d'Amour

O riginaire d'Amérique du Sud, la tomate ("tomatl" en langage aztèque) fut introduite en Europe au XVI^e siècle. Elle fut longtemps cultivée comme plante ornementale, ayant la réputation d'être dangereuse. Ce n'est qu'au XIX^e siècle qu'elle commença à être utilisée comme plante potagère.

Exigences : la tomate aime la chaleur et l'eau. Elle s'accorde bien de sols très variés, mais en climat froid elle préfère les sols légers. Elle a besoin d'une fumure organique abondante et supporte des composts peu décomposés.

Plantation : A partir de mai, planter en pleine terre (ou bien en jardinière sur votre balcon), dans un endroit très ensoleillé et abrité du vent, des jeunes plants de 4 à 5 feuilles élevés en godets :

Prévoir un tuteur par pied d'environ 1 m 50, enterrer profondément les plants en les espaçant d'environ 50 cm. Attacher la tige au tuteur avec du raphia (sans servir pour ne pas gêner la croissance).

Pailler les pieds dès la plantation pour éviter la pousse des mauvaises herbes et maintenir l'humidité, arroser abondamment au goulot.

Entretien : Les tomates sont fréquemment attaquées par le mildiou : des taches blanchâtre marquent la face supérieure des feuilles, un feutrage blanc-gris apparaît sur leur face inférieure. Pour traiter efficacement contre le mildiou, il faut traiter préventivement. Dès la plantation pulvériser les jeunes plants avec de la bouillie bordelaise (sulfate de cuivre + chaux) ou de l'acétate de cuivre. Cette maladie, qui aime particulièrement les tomates et les pommes de terre, est favorisée par une plantation trop dense, et par un excès d'humidité sur les feuilles (veiller à arroser au pied).



JoB

Taille : la méthode de taille la plus pratiquée est celle qui consiste à laisser se développer deux tiges principales que l'on pince au-dessus du troisième bouquet de fleurs. Toutes les tiges secondaires poussant à l'aisance des feuilles ou à la base du pied seront supprimées au fur et à mesure de leur apparition.

Récolte : selon les variétés, un plant peut produire de 2 à 4 kg de fruits.

Cueillir les tomates lorsqu'elles sont bien mûres. En fin de saison, on peut cueillir tous les fruits restants et les entre-

poser dans un endroit frais, à l'abri du gel. Avant de les consommer, les garder quelques jours dans la chaleur de la cuisine, elles finiront de mûrir.

Le saviez-vous ?

Les descendants des Incas utilisent la tomate pour la composition de recettes médicinales : la pulpe broyée avec du beurre s'emploie contre les hémorroïdes. Des tranches fines appliquées sur les yeux calment les inflammations. Le jus sur des compresses désinfecte les piqûres d'insectes venimeux (frelots, guêpes, araignées, etc.).

Le Jardin Botanique de la Mhotte, au cœur du bocage bourbonnais, met en culture chaque années 200 variétés (traditionnelles ou modernes fixées) de tomates : "Double Rich" qui contient deux fois plus de vitamine C que les autres variétés, "Caro Rich" qui contient 10 à 12 fois plus de bêta-carotène, "Burbank" qui contient une des plus hautes teneurs en acides aminés libres, etc...

Odorant, savoureux et décoratif

le basilic

Le basilic (ou balico en niçois) est la plante aromatique de prédilection de la cuisine méditerranéenne. Il est dommage qu'il ne soit pas plus utilisé dans le reste de la France. C'est, pourtant, une plante qui se cultive très bien dans toutes les régions de France. Ses feuilles sont très décoratives et son parfum ensoleillé éloigne les mouches et les moustiques, il fera un très bel effet en pot sur le rebord de votre fenêtre la mieux exposée. Et quel plaisir de cueillir quelques une de ses odorantes feuilles pour enjoliver une tomate coupée en rondelles... arrosée d'un petit filet d'huile d'olive, d'une goutte de vinaigre et relevée d'une pointe d'aigrelet hachée !

Si vous avez un jardin vous pouvez également, en mai, planter en plein air, à l'endroit le plus ensoleillé, des jeunes plants semés au préalable en godets.

Cueillir en priorité les feuilles les plus développées, cela favorisera la croissance des jeunes feuilles qui poussent à leur aisselle.

La variété "grand vert" donne de plus belles feuilles et parfume plus savoureusement la cuisine.

Coccinelle, demoiselle, bête à Bon Dieu...

Parmi tous les hôtes indésirables qui sévissent au jardin, le puceron, avec son goût prononcé pour nos plus belles plantes (notamment les rosiers), est l'ennemi juré de tous les jardiniers amateurs ou professionnels. Il existe, cependant, un antidote absolument naturel et bien sympathique pour enrayer ce fléau : la coccinelle...

C'est pourquoi La Librairie Verte lance, ce printemps, l'Opération Coccinelle. L'occasion pour tous les amateurs de jardin biologique, et les autres, de découvrir Harmonia, une coccinelle parfaite pour la lutte contre les pucerons en extérieur jardin. Cette opération nature est également une opération de sensibilisation pédagogique qui intéresse particulièrement les enfants (de 7 à 97 ans).

Qui est Harmonia ?

Harmonia est le nom d'une charmante coccinelle de particulièrement bon appétit, dont la voracité est un gage d'efficacité contre l'envahisseur "puceron" qui est sa principale nourriture, aussi bien pendant son développement larvaire qu'à son âge adulte.

Pourquoi utiliser Harmonia ?

Les techniques de production mises au point par l'INRA et BIOTOP permettent d'élever les coccinelles Harmonia en grandes quantités et de les distribuer dans d'excellentes conditions de qualité et d'efficacité. On peut ainsi disposer d'un véritable produit de lutte biologique utilisable à grande échelle contre les pucerons.

Pourquoi utiliser des larves ?

Comme les coccinelles adultes, les larves sont de gros prédateurs de pucerons (elles en consomment jusqu'à 150

par jour). Elles restent sur les plantes infestées où elles se développent aux dépens des pucerons qu'elles éliminent. Elles sont plus faciles à utiliser que les adultes.

Quand les utiliser ?

Les larves s'utilisent quand les premières colonies de pucerons apparaissent sur les plantes. Elles doivent être lâchées à un stade optimum facilement reconnaissable : deux bandes jaunes se dessinent sur leur dos. Si les larves sont trop jeunes, il faut tout simplement les laisser se développer dans leur boîte, à température ambiante, avant d'effectuer le lâcher.

Où et comment les utiliser ?

Les coccinelles Harmonia consomment plusieurs espèces de pucerons, sur différentes plantes. Leur bonne efficacité a été démontrée contre les pucerons des rosiers, mais elles peuvent être lâchées sur d'autres légumes. Il suffit de les déposer près des colonies de pucerons. Une notice d'utilisation et le matériel pour effectuer le lâcher sont fournis. La dose est, par exemple dans le cas du rosier, de 1 à 2 larves par bouquet floral infesté.

La Librairie Verte commercialise les larves d'Harmonia par colis de 5 boîtes contenant chacune 80 larves soit 400 larves par colis, de quoi traiter 70 à 75 rosiers de jardin. Des blocs réfrigérés placés à l'intérieur du colis assure le bon transport des larves, sans surchauffe ni dégâts occasionnés aux coccinelles.

Ce colis de 5 boîtes est commercialisé au prix de 379 F TTC port compris.

Pour tous renseignements

La Librairie Verte

tél : 67 20 14 04 - fax : 67 20 09 75.

Si la quantité de larves vous paraît trop importante pour votre jardin, grouvez-vous avec vos amis ou voisins...

Les coups de cœur de La Gazette

Nous avons découvert ces sculptures végétales au XII^e Salon Décoration et Jardin de Monte Carlo. Ce produit, bien français, fait fureur outre-Manche car il ne manque pas d'originalité : Les sculptures sont réalisées à la main puis remplies de mousses végétales choisies pour leur résistance à long terme. Le lierre est planté dans la structure, ce qui permet de déplacer à sa guise votre cerf ou votre perroquet dans votre jardin et même en intérieur. L'entretien est très aisé puisqu'il suffit de couper les grosses feuilles en privilégiant les jeunes pousses qui tapissent étroitement la sculpture et conserver un minimum d'humidité au sein même de la sculpture. On peut même semer du gazon (ou mieux, bouturer du Zoysia) sur un ravissant petit lapin. Si vous souhaitez une forme particulière, l'atelier vous la réalisera sur commande.

Topiary : Atelier de fabrication Le Rochelot 87200 St Brice
- tél : 55 02 96 66 / fax : 55 02 31 20

Le superbe catalogue de "Terres de semences" qui permet d'obtenir des variétés oubliées de légumes et de fleurs d'ornement. Indispensable ! Se procurer le catalogue : Terre de semences BP 2. 03210 Saint Menoux. Tél : 70 43 96 92 ou 70 43 94 11

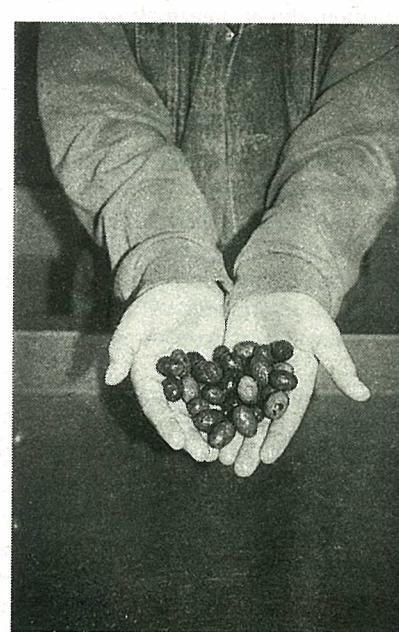
PÉPINIERE DE L'ABADIE

Charles Orso
Producteur

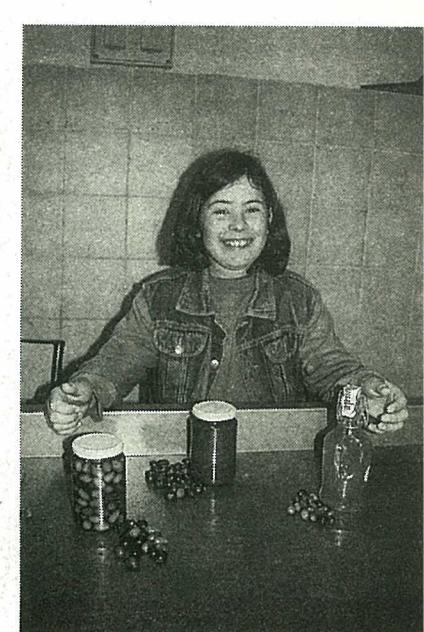
OLIVIERS - PALMIERS - CYPRES

Avenue Michel Jourdan 06150 Cannes La Bocca
Tél. 93.47.95.75 - Fax 93.48.18.37

Examinant l'ampleur de sa tâche et se régalant d'avance de bientôt manger ces olives, Anaïs est de bonne humeur.



Les fruits qui ne sont pas esthétiquement parfaits donneront une succulente Pâte d'Olive



Anaïs devant les produits finis : une petite bouteille d'huile, des olives de table et un pot de Pâte d'Olive

C'est parti pour danser l'olivette

La bâisse est carrée, simple, chapeautée d'un toit à quatre pentes, sa façade couleur terre de Sienne prend un aspect recuit sous les rayons assassins de juillet. Sitôt que je ferme les yeux, je revois les restanques étendues, couvertes des chaumes brûlés des avoines folles, et là, plantés, majestueux, les splendides palmiers qui montent une garde tranquille... (stop, Coco ! aujourd'hui on écrit pour le numéro spécial sur l'Olivier)... Et là, plantés, les majestueux oliviers centenaires qui montent une garde tranquille. Et on a beau faire, mettre tous les moyens qu'on peut, mais pour faire des oliviers centenaires, il faut tout de même cent ans.

Et des moyens, il en avait mon grand-oncle. Il avait bâti sa fortune sur une idée simple, comme c'est quelque fois le cas : il avait déposé un copyright sur la lettre E, comme moi en ce moment, sans le savoir vous alimentez la fortune familiale.

Parmi les fêtes fastueuses qu'il donnait, les voitures de luxe, les nombreux caprices et les extravagances de toutes sortes de ce sympathique personnage, il reste dans ma mémoire, loin devant, le souvenir de ces quatre mastodontes.

Parce que l'Olivier, entre tous, est l'arbre méditerranéen par excellence. Des deux rives de la Mare Nostrum, il est le point commun à tous les peuples. Avec le soleil, la préciosité de l'eau, le caractère si particulier des habitants du pourtour méditerranéen, il est une constante, un trait d'union entre toutes les âmes riveraines. C'est pour ces raisons, sans doute aussi parce qu'il est l'arbre le plus personnalisé, le plus chargé de symboles, le plus ancré chez nous, qu'aujourd'hui je repense à eux...

A eux et à la propriété que mon grand-oncle aurait pu me laisser s'il avait eu la présence d'esprit de déposer un copyright sur l'ensemble de l'alphabet.

Serge Schall

J'adore l'huile d'olive et les olives. C'est mon ventre pseudo-monégasque qui parle. Mais je n'aime pas l'olivier. Je lui préfère le figuier.

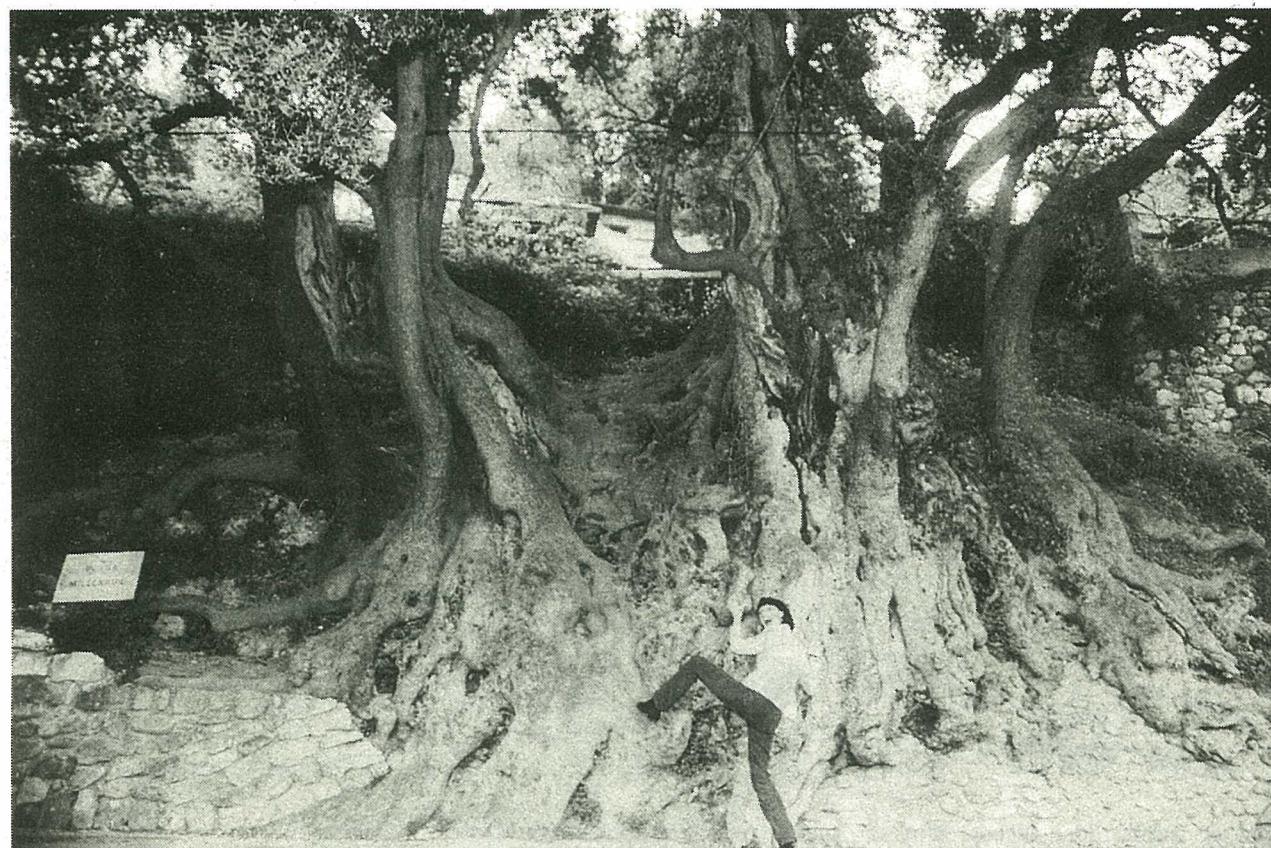
Enfants, l'été, nous jouions dans l'ombre des figuiers, qui n'est pas une ombre, mais une forme plus verte et plus douce de la lumière. Nous y bâtissions une maison des airs à l'abri de la pluie, du vent et des regards des adultes. C'était un paradis... Va faire pareil dans un olivier ! Pour nos quatre heures, il suffisait de tendre la main pour se régaler. Va manger une olive cueillie sur la branche !

L'olivier est trop pur, trop net, trop propre. Il n'a pas ce côté obscur que possède le figuier. Il n'est pas une porte de l'enfer, lui. Il n'est pas tentateur. L'olivier est trop parfait. Il aura suffi qu'un jour, la colombe de Noé revienne sur l'arche avec un rameau d'olivier dans le bec, annonçant ainsi la fin du Déluge, pour que celui-ci devienne le symbole de la paix retrouvée. Et ça marche encore plus de 8000 ans après.

Mais, bon, il faut faire avec car, ce numéro de La Gazette est consacré presque entièrement à l'Olivier. Et puis, "nil intra est oleam" comme le disait si bien Horace. Opposer ces deux arbres est aussi absurde que de prétendre que l'olive n'a pas de noyau. Alors allons-y.

Franck Berthoux

L'Olivier, arbre de lumière



Du haut de cet olivier 30 siècles vous contemplent - arbre visible à Roquebrune Cap Martin- (photo Isabel Ribeiro)

L'olivier est un arbre étonnant de beauté, une arbre lumineux en raison de l'huile qu'on en tirait pour alimenter les lampes, un arbre immortel, un arbre d'une très grande richesse symbolique : paix, fécondité, purification, force, victoire et récompense.

L'olivier, c'est la vie. Les Égyptiens l'attribuaient à la déesse Isis, les Grecs à Athéna et les Romains à Minerve. L'Olivier est l'arbre du renouvellement perpétuel, l'arbre nourricier sacré. Pour les Hébreux et les Chrétiens, l'huile d'olive est signe de prospérité et de pureté. Dans la religion juive, avant d'utiliser des outils et des objets du culte, on marquait leur mise en service par une onction à l'huile d'olive, symbole de lumière et de pureté. Cela ne se fait plus mais on vénère toujours l'olivier au feuillage toujours vert, à l'image du peuple juif qui existera de toute éternité, et l'huile d'olive vierge, symbole des épreuves qu'il faut traverser pour revenir sans cesse vers Dieu.

L'arbre des trois âges de la vie

Dans la Grèce antique, le premier olivier, né d'une querelle entre Athéna et Poséidon, était conservé comme un trésor derrière l'Erechthéion. Les rejetons que l'on peut voir encore aujourd'hui sur l'Acropole viendraient, paraît-il, du premier arbre. Il est à l'origine des valeurs symboliques attribuées à Athéna dont il est l'arbre consacré. Il était l'arbre des trois âges de la vie. Chaque enfant de sexe masculin en recevait à sa naissance un rameau que l'on fixait au-dessus de la porte de la maison...

Enfin, les vainqueurs des épreuves athlétiques recevaient avec l'huile d'Athéna une couronne d'olivier. Si bien que cet arbre, dont le feuillage reste vivace en toute saison, était appelé akeratos, le sans cornes, l'éternellement vivant.

L'olivier et le laurier symbolisent l'immortalité et la gloire. On couronnait les vainqueurs des jeux pythiques, avec des feuilles de laurier et les vainqueurs des jeux olympiques avec des feuilles d'olivier. Il a toujours existé une rivalité latente entre le laurier et l'olivier à ce point même qu'au 3ème siècle avant notre ère le poète Kalimac écrit "La dispute du laurier et de l'olivier" sur leurs usages et leur utilité où il est dit que le laurier, se sen-

tant stérile, reproche à l'olivier le fait qu'on jette des brassées de ses rameaux lors des cérémonies funéraires. Celui-ci répond vertement : "Tu n'as qu'à te taire. Je suis bien plus utile aux hommes, que toi !"

Pourquoi ce symbole d'immortalité ? Parce que l'olivier peut vivre plusieurs centaines d'années et qu'on ne sait plus qui l'a planté. On perd la mémoire du temps. On peut aussi comprendre pourquoi cet arbre a pu devenir objet d'un culte en étudiant son apparence quand il devient presque anthropomorphe, quand on peut y lire des visages, des figures.

Anios, roi mythique de Délos, fils d'Apollon, "dispensateur de fruits", avait trois filles qui avaient le pouvoir de faire surgir à volonté les produits de la nature : Oinô dispensait le vin, Spermô donnait les céréales et Elaïs faisait couler l'huile. Elles étaient des divinités de l'Age d'Or qui assuraient aux hommes l'abondance des nourritures prêtes à la consommation.

Les oliviers poussaient en abondance dans la plaine d'Eleusis. Ils y étaient protégés et ceux qui les endommageaient étaient traduits en justice. Dans l'hymne homérique à Déméter, poème initiatique, les oliviers sont divinisés. Dans tous les pays européens et orientaux, il revêt de semblables significations. A Rome, il était consacré à Jupiter et à Minerve.

Une légende chinoise raconte que le bois d'olivier neutraliserait certains poisons et venins : ce qui lui donne une valeur protectrice. Pour les Japonais, c'est l'arbre de la victoire. Il symbolise l'amabilité, ainsi que le succès dans les études et les entreprises civiles ou guerrières.

L'ésotérisme ismaélien

En Islam, l'olivier est l'arbre central,

l'axe du monde, symbole de homme universel, du Prophète Mahomet. L'Arbre béni est associé à la Lumière dont l'huile d'olive alimente les lampes. La magnifique sourate de la Lumière nous dit que le Coran rayonne la vérité divine telle une lampe alimentée par une huile merveilleuse provenant d'un arbre céleste, l'olivier. La Lumière de Dieu « est semblable à une niche où se trouve une lampe. La lampe est dans un verre pareil à un astre étincelant qui s'allume grâce à un arbre béni : un olivier qui n'est ni de l'orient ni de l'occident et dont l'huile brillera sans qu'un feu la touche ou peu s'en faut. » Le Coran, Sourate 24, 35.

Dans l'ancienne poésie arabe, l'emploi de mots tel que zaytûna (olivier) est très fréquent au sens propre comme au sens figuré.

Dans l'ésotérisme ismaélien, l'olivier au sommet du Sinaï est une figure de l'Imam : c'est à la fois l'axe, l'homme universel et la source de la lumière. L'arbre abrahamique des bienheureux, dont parle le hadith suivant, serait aussi l'olivier. L'olivier symbolise en définitive le Paradis des élus. Monter dans l'olivier sacré, c'est retourner à la source, rentrer dans le sein d'Abraham. A la cime de l'olivier, l'arbre cosmique, se trouve le Paradis des élus.

l'Olea Primordialis

Dans les traditions juive et chrétienne, l'olivier est un symbole de paix qui s'est maintenu de la Genèse à nos jours. Noé, de son arche, lâcha une colombe qui, ne trouvant pas « où poser la plante de son pied » revint à lui « car les eaux étaient sur la surface de toute la terre [...] Il attendit encore sept autres jours et lâcha de nouveau la colombe [...] qui revint à lui au temps du soir, dans son bec un rameau d'olivier tout frais ». La légende veut que

Il n'est d'huile que d'olive !

L'arôme exquis et fin de l'huile d'olive s'allie à la valeur des mets et en rehausse le goût... » (Curnonsky). Et qu'il n'y ait d'huile que d'olive, le latin le prouve puisque olea (ou oliva) signifie "olivier" et "olive" et oleum veut dire "huile" forcément d'olive. On ne saurait parler d'oleum oleae ou d'oleum olivae, ce qui serait un pléonasme. On dit simplement oleum qui indique la seule, l'unique, la véritable huile c'est-à-dire l'huile extraite de l'olive.

Mais le brave pape Eugène IV osa, dit-on, franchir le pas et unir les deux mots. Et pourquoi ? Parce que, tout simplement, pour fabriquer les saintes huiles on mélangait de plus en plus d'autres produits (peut-être de l'huile de sésame). Il tapa du poing sur la table pour exiger l'utilisation de l'oleum oleae c'est-à-dire de l'huile d'olive d'olive !!! C'est peut-être à partir de cette "bulle" papale que l'on appela aussi "huile" tous les autres liquides plus ou moins visqueux.

cette branche, ramenée par l'oiseau de la paix, fut arrachée à l'Olea Primordialis qui poussa sur le tombeau d'Adam.

Dans notre culture, la symbolique olive-paix est souvent associée à la paix laurier-guerre. L'Olivier est extrêmement présent dans la vie du Christ. Il est le témoignage de maintes étapes de l'épopée messianique. Ses rameaux jonchaient le sol le jour où Jésus entra dans Jérusalem. Naguère, en Provence, les catholiques, en souvenir de cette entrée triomphale, faisaient une procession encore une branche d'olivier à la main pour le deuxième dimanche de la Passion c'est-à-dire le "dimanche des rameaux".

Cette tradition remonte semble-t-il à une coutume de la Grèce antique où les hommes qui avaient une supplice à faire devant leurs concitoyens devaient déposer, des rameaux d'olivier entourés de bandelettes de laine. Cet usage, qui a pris une tournure religieuse, se retrouve encore en France au XVIème siècle.

La croix de Jésus, selon une vieille légende, était faite d'olivier, de cyprès et de cèdre. Le jardin des Oliviers où il se recueillit pour sa dernière nuit, avant d'être crucifié, « était un domaine planté d'oliviers que saint Marc et saint Matthieu nomment Gethsémani, ce qui signifie "pressoir à huile"... Aujourd'hui, dans un jardin trop ratissé, [sur] huit troncs énormes et quasi vidés [...] poussent encore de grêles branches où mûrissent de rares olives. » (Daniel-Rops, Jésus en son temps.)

Dans la tradition juive, l'Orient et le mont des Oliviers ont une signification identique : « Et ses pieds se tiendront, en ce jour-là, sur la montagne des Oliviers, qui est en face de Jérusalem, à l'Orient ; la montagne des Oliviers se fendra par le milieu, d'Est en Ouest, changée en une immense vallée... » Ce mont est un lieu sacré où « David se prosterna devant Dieu. »

Le théologien et poète allemand, Angélus Silesius écrit en s'inspirant de la description du Temple de Salomon : "Si je peux voir à ta porte du bois d'olivier doré, je t'appellerai à l'instant temple de Dieu."

Symbol de l'or et de l'amour

Dans le langage du Moyen Age, l'Olivier était aussi le symbole de l'or et de l'amour. Chez les chrétiens, l'huile d'olive est purificatrice. Elle est utilisée pour le baptême, la confirmation et l'onction des malades. Déjà, les Grecs utilisaient l'onction d'huile pour donner au corps chaleur, souplesse et vigueur. La belle Polycaste baigne Télemaque et le frotte d'huile fluide...

Mais au plan religieux, cette onction va revêtir le sens d'une participation à la force même de Dieu permettant à l'initié de mettre personnellement en œuvre sa vie nouvelle. La chair est ointe pour que l'âme soit sanctifiée. Si le chrême est formé d'huile d'olive et de baume, l'huile des catéchumènes (celle du baptême) et celle des infirmes ne supportent aucun mélange. Ces trois huiles ne peuvent être consacrées, le jeudi saint, que par l'évêque du diocèse.

Et pour terminer, voici l'imprécaution du Sacrementaire de saint Grégoire pour les mourants (ce que vous risquez d'être après un tel article) : « Je t'oins de l'huile sainte, de même que Samuel oignit David pour en faire un roi et un prophète. Créature d'huile opère ton effet, au nom du Père Tout-Puissant, afin qu'ici ne se cache point l'esprit immonde et que ses membres n'en soient pas possédés mais qu'en toi habite la vertu du Christ très-haut et l'Esprit Saint. »

F.B.

Le vier de l'olivier

Les jeunes, aujourd'hui, pour marquer leur refus ou leur désapprobation, renvoient leurs interlocuteurs vérifier la pureté de la morale maternelle. Les moins jeunes, dont je fais partie, marquent leur attachement à l'olivier en employant, à l'occasion, l'expression toute méditerranéenne : « Vier, madame Olivier. » Il va sans dire que le « vier » renvoie au membre viril que les habitants du nord de la Loire appellent le « vit ».

« Vierge » et chaste

Or, si l'Olivier est masculin, l'olive serait neutre, asexuée, produisant de l'huile « vierge » et chaste comme sa protectrice Athéna que l'on appelle aussi Pallas, la jeune fille. Soit, mais depuis un peu plus de cent ans, les olives désignent aussi les testicules. A Paris, certains parlent des olives de Poissy. Pourquoi ? Mystère.

En Provence, quand on veut changer l'eau des olives, on va uriner. Si le rapprochement olives et testicules est récent, l'idée n'est pas nouvelle. Le mot grec orchis (qui donnera, au 18ème siècle, le mot orchidée c'est-à-dire littéralement « fleur testicule ») désignait à la fois les testicules et une variété d'olives.

D'ailleurs, en guise de provocation et pour bien marquer leur situation, les prostituées sacrées du temple de Mylitta (l'Aphrodite babylonienne) suçaient avec ostentation devant les hommes des noyaux d'olives affichant ainsi leur habileté, leur maîtrise et leur expérience dans les délices de bouche. Par ailleurs, Hérodote avait promulgué une loi qui obligeait chaque femme, au moins une fois dans sa vie, à se prostituer dans le temple de la déesse avec le premier étranger qui se présentait.

A Sparte, la feuille d'olivier était l'insigne des Irénées, jeunes gens de vingt ans, puceaux, engagés volontaires pour servir dans les corps d'élite.

Pierre de Bourdeilles, abbé de Brantôme raconte que « certaines dames ont leurs cuisses si mal proportionnées, mal advenantes et si mal faites en olive qu'elles ne méritent pas d'être regardées et désirées, comme de leurs jambes, qui en

MAIS COMMENT FAIT-ELLE POUR ATTIRER AUTANT DE CLIENTS JUSTE EN SUÇANT SON NOYAU D'OLIVE ??

CE N'EST PAS UN NOYAU D'OLIVE QU'ELLE SUCE... C'EST UNE NOIX DE COCO!



sont de même, dont aucunes sont si grosses qu'on en dirait le gras être le ventre d'une lapine qui est pleine... » L'olive ne sied donc point aux femmes. Ni aux hommes d'ailleurs. Saint Albert, dit le Grand Albert, notait que « lorsque la cuisse est mal faite, c'est signe qu'un homme est faible, timide, peu amoureux du coït et volage comme une girouette. »

Alexandre Dumas raconte que « les Grecs qui attribuaient à l'olivier une origine divine le vénéraient tellement que, pendant longtemps, ils n'employaient que des filles vierges et des hommes purs pour la culture de cet arbre. Ils exigeaient aussi un serment de chasteté de ceux qui étaient chargés de la récolte. »

Les hommes appelés à cultiver ces arbres devaient être d'excellente moralité

C'est peut-être un peu exagéré mais il est vrai que l'olivier étant le symbole de la pureté, on exigeait que soient purs aussi ceux qui en faisaient la récolte et, comme l'écrit Pline « qu'ils jurent sortir de la couche de leur propre femme et non d'une autre. »

Il est vrai que le respect des anciens Grecs était tel que les hommes appelés à

cultiver ces arbres devaient être d'excellente moralité, et n'avoir « de commerce sexuel qu'avec leurs épouses légitimes »; et pour la cueillette des olives, on ne recrutait que des jeunes filles vierges, d'un physique agréable.

C'est à l'observation de cette règle rigoureuse que les Athéniens attribuaient la continuité et l'abondance des récoltes. Des inspecteurs particuliers étaient chargés de veiller à l'application du règlement. L'idée fit pourtant son chemin, et l'arbre sacré d'Athéna resta, pendant des siècles, un modèle de vertu. Ne disait-on pas au Moyen Age que « l'olivier jamais ne rendra fruit s'il est planté par une putain. »

Dans certaines tribus musulmanes, pour avoir des jambes et des bras doux, des ongles solides, de jolies mains et des dents blanches, pour conserver enfin des cheveux brillants et souples, on les nourrit à l'huile. Car un corps entièrement lubrifié est un corps sans rides, sans taches et sans enflures, un corps aromatisé et d'autant plus vigoureux, une sorte d'essence de corps d'olive.

L'olive n'est pas un aphrodisiaque classique, au sens propre, mais elle a la réputation d'assurer la fertilité et un haut niveau de puissance sexuelle chez les

hommes.

Ah quel intime rapport que de toucher l'olive !

Les Algériennes de la région de Tlemcen empilent leurs vêtements dans des coffres où les couches d'habits alternent avec des branches d'olivier et des olives; elles pensent ainsi être de meilleures reproductrices. Le sociologue, ethnologue et philosophe finlandais Edward Westermarck écrit dans son traité sur certaines sociétés musulmanes du Maroc : « On dit de l'olivier, considéré comme l'arbre sacré, que l'un des noms de Dieu ou quelque autre mot sacré est écrit sur chacune de ses feuilles; et la bâraka (faveur divine) de son huile peut être si forte qu'elle peut faire s'accroître la quantité d'huile d'elle-même et devenir dangereuse. Dans certaines tribus, les hommes boivent de l'huile d'olive pour augmenter leur pouvoir de procréation. »

Francis Ponge, pour qui l'olive est « meilleur suppositoire de bouche encore que le pruneau », la considère comme un fruit naïf.

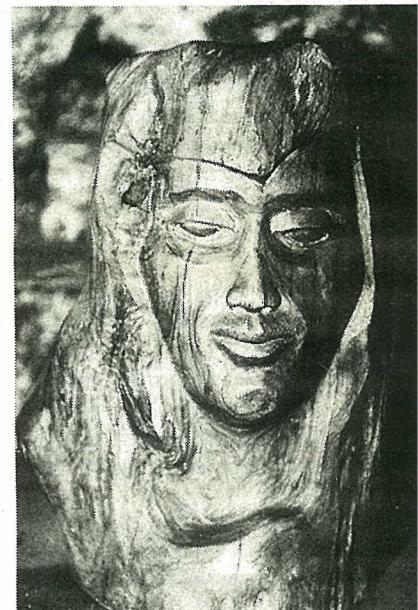
Il y a la bouche mais il y a aussi les doigts. Ah quel intime rapport que de toucher l'olive ! Comme des bouts de

seins, d'après Pablo Neruda : « Graciles olives polies avec les doigts qui firent la colombe et la conque marine : verts, innombrables, très purs tétins de la nature... »

Dans le Midi, jadis, les accouchements se faisaient à l'huile. Marcel Scipion raconte, dans son livre L'Arbre du mensonge, que « tous les Provençaux de mon âge ont été reçus dans les mains ainsi ointes des accoucheuses rustiques. Comme je m'obstinais à rester dedans, vers une heure, Rosa, d'autorité, alla chercher la bouteille d'huile, ordonna à la Blanc de lui en verser une rasade dans le creux des mains, puis, après s'en être frottée énergiquement jusqu'aux coudes, elle plongea pour chercher ma tête que je ne montrais point. La main huilée, en passant, dut lustrer mes cheveux, glisser sur mes joues... ». Et finalement, en avance, l'enfant glissa sur le linge blanc. Après cette naissance à l'huile d'olive, on imbibait le bébé de vin pour le fortifier et lui donner des couleurs. « Né à l'huile et rougi au vin, il était assuré d'une vie qui resterait vivace en toute saison. »

Il est un proverbe arabe qui dit que le cure-dent en bois d'olivier facilite la sortie du dernier souffle. La preuve : le romancier américain, Sherwood Anderson, s'étrangla avec.

Franck Berthou



A Roquebrune (06) Julien Mehmed sculpte le bois d'olivier dans la plus pure tradition (photo Isabel Ribeiro)

La magie de l'olivier

Chez les Égyptiens, les Hébreux, les Orientaux en général, l'huile d'olive vierge était la seule acceptée pour l'éclairage et les usages domestiques, pour la médecine et les cérémonies religieuses; or les hommes de ces civilisations savaient très bien, et depuis fort longtemps, extraire de l'huile du lin, des noix, du tournesol... Suivant les augures grecs, la foudre frappant un olivier annonçait la fin de la paix.

On répandait de l'huile d'olive sur le bûcher des morts; on s'en frottait au sortir des thermes pour se purifier.

De nos jours, dans certaines régions de l'Inde, l'arbre et son fruit sont fréquemment employés dans les rituels d'apaisement. On offre des rameaux d'olivier à une rivière en crue pour la faire rentrer dans son lit, à un typhon pour se détourner d'une région, à un tremblement de terre pour qu'il reste mineur, et que sais-je encore ! On fait des sacrifices d'olivier pour mettre fin aux guerres, aux émeutes, aux troubles de toutes sortes qui viennent perturber le cours tranquille et naturel de l'existence. On apporte aussi de l'olivier et des olives aux couples qui se disputent.

Dans le sud de l'Espagne et en Afrique du Nord, cet arbre a joué un grand rôle magique par le passé, et les traditions sont, affaiblies sans doute, sont loin d'être éteintes. Partout en Espagne, on suspend de l'olivier au-dessus des portes pour protéger la maison, la grange, l'étable... Dans tout le Maghreb, l'huile d'olive vierge entre dans les rituels de guérison. Les noyaux sont employés en magie noire. On dit que « chêne planté en fosse d'Olivier devient stérile ».

En 1881, dans son traité sur les « Croyances, préjugés, usages, traditions et proverbes », Léo Desavivre rapporte que celui « qui, en soigne [songe], cueille olives ou les mengut [mange], c'est signe de joie et de lyses, mais qu'elles soient bien meures. Mais s'il semble ad celle qui soigne que il les mengue vertes, c'est signe de ire et de courroux. »

Corfou et la tradition de l'olivier

Sur l'île de Corfou, les colons Vénitiens installés depuis le 14ème siècle ont planté des oliveraies et mis en place un système foncier qui perdure encore aujourd'hui.

Ce sont des arbres qui appartiennent à un lignage, à une descendance de frères et de cousins et donc liés par le sang à travers les hommes. Ces oliveraies s'héritent de père en fils depuis des générations. Il est étonnant de voir quand on arrive pour la première fois dans ce genre de village que les noms de familles ne sont pas très nombreux c'est-à-dire que beaucoup de familles portent le même nom. Il y a donc des sobriquets pour les distinguer et ces sobriquets s'appliquent aux maisons mais aussi aux arbres. Les oliveraies sont des propriétés que les familles ont ac-

cumulées au cours des siècles.

Mais le partage d'une oliveraie à Corfou est une affaire très sérieuse et très codifiée par le droit. On fait appel à un estimateur assermenté (c'est un métier dans ce pays) qui procède à une estimation de ce qu'on appelle le fonte des arbres -ils ont gardé le terme italien. Il regarde un arbre en train d'accumuler ses fruits (cela se passe soit en été soit au début de l'automne) et estime la production potentielle de cet arbre qui correspond à 4 ou 5 fois la production vue sur l'arbre. Une fois calculé le fonte de tous les arbres, il propose un partage à la famille.

Ce n'est qu'après acceptation de cette estimation que le partage des terres a lieu.

Olivier : un prénom et un nom !

OLIVIER est un joli prénom et celui qui le porte a un intuitif qui refuse les secours de la logique et du raisonnement pour ne se fier qu'à ce qu'il ressent. Enfant ou adulte, il se laisse porter par ses sympathies ou ses antipathies intuitives. Il est têtu, courageux, hardi dans ses choix comme dans ses ambitions. Il est sensuel (ce qui risque de le perdre parfois) car c'est un amateur de jolies filles, peu soucieux de fidélité sentimentale ; il doit faire effort sur lui-même pour ne pas succomber aux tentations qu'il rencontre. Toutefois sa douceur, son élégance innée, sa séduction l'aident à se tirer des mauvais pas. Il a raison de croire en son étoile : c'est un chanceux.

OLIVIA, version féminine d'Olivier, s'en distingue par une grande curiosité intellectuelle, le goût de la recherche, une attitude marquée pour les sciences abstraites. Pour le reste, c'est même légèreté intuitive, la même grâce capricieuse et le mélange pacifisme fondamental qui, comme son jumeau, la caractérise. Mais OLIVIER est aussi un nom de famille. Par ordre d'importance, OLIVIER se classe au 94ème rang parmi les noms patronymiques portés en France. Le premier est bien sûr MARTIN car Saint Martin fut l'apôtre des Gaules. Il y a 32 000 personnes qui portent le nom de famille OLIVIER avec un « L » et 8 500 personnes qui s'appellent OLLIVIER avec deux « L ».

L'huile de Vie

Huit ! Pas un de moins. Les six gosses, plus les parents. Ça criait, ça piaillait, ça se disputait, ça votait à qui mieux mieux dans ce petit restaurant, les autres jours si tranquille. "Le manque d'ogre fait cruellement sentir". En pensant cette réflexion, je songeais à l'extraordinaire chance pour tout le monde que depuis toujours j'accorde une place de choix à l'huile d'olive dans mon alimentation... entendis les uns demander "mais pourquoi donc ?" et les autres ajouter "et une place prépondérante aux boissons alcoolisées". Que nenni, mauvaises langues ! Suivez plutôt mon raisonnement... L'huile d'olive est connue pour son action contre le vieillissement. Un jour, si l'occasion de nous rencontrer se présente, vous pourrez constater avec stupeur, le décalage entre l'âge imposé par mon at civil et l'insolente jeunesse de traits affichée sur mon visage (il y a bien un quart d'heure de différence). L'huile d'olive a des propriétés bénéfiques dans le processus d'ossification. Mon radiologue m'a

confirmé que mon squelette rendrait malade de jalouse le Colosse de Rhodes. Autant dire que pour ces deux raisons, entre autres, je suis un adulte en pleine forme. L'huile d'olive se trouve être le plus digeste des corps gras, car elle facilite notamment le passage des aliments, de l'estomac à l'intestin grêle. Quel bien-être de se sentir aussi léger, même après un repas copieux. Ajoutons qu'elle contribue à lutter contre l'hypertension et vous comprendrez alors mon aspect débonnaire, ma placidité qui fait de moi un voisin de table des plus avenants. Résumons-nous : d'une part une mécanique humaine en pleine possession de ses moyens physiques, d'autre part un être parfaitement maître de ses pulsions. Une chance pour tout le monde, disais-je plus haut : j'aurais été élevé à la cuisine au beurre, j'aurais fait un carnage dans ce restaurant. Je vois d'ici les titres...

Serge Schall

Rester jeunes, beaux et intelligents grâce à l'huile d'olive

C'est le physiologiste américain A. Keys (voir article ci-dessous) qui a le premier mis en évidence l'effet protecteur des graisses insaturées contre les maladies cardio-vasculaires. C'est ensuite M. Trevisan qui a révélé que la consommation d'huile d'olive est inversement proportionnelle avec la cholestérolémie, la glycémie et la tension artérielle.

Depuis, des centaines de chercheurs ont découvert de nombreux autres bienfaits pour l'organisme.

Lutte contre le vieillissement

"Toute jeune, j'ai adopté l'huile d'olive, toute ma vie je soigné ma peau avec de l'huile d'olive, avec juste un usage de poudre pour terminer (...) Moi je n'ai pas de des, même pas de pattes d'oie quand je ris" déclarait l'y a quelques années Jeanne Calment à la presse. Le processus de vieillissement est en effet lié à l'activité des "radicaux libres" qui ne sont pas des notables à centre-gauche mais des molécules redoutables sur les membranes cellulaires. C'est l'oxygène présent dans l'organisme qui contient le plus de radicaux bres, provoquant le processus de peroxydation accélérant la dégénérescence cellulaire. Or l'huile d'olive est particulièrement riche en éléments anti-oxydants (en particulier les polyphénols et vitamine E) qui représentent près de 2 à 3 % de

l'huile d'olive vierge extra.

Des essais ont été effectués sur des souris en leur faisant absorber différentes graisses, l'on s'est aperçu que l'augmentation d'acides gras polyinsaturés (comme l'huile de tournesol) entraînait une diminution de l'espérance de vie et une augmentation des tumeurs. D'autre part des tests d'intelligence prouvent que les souris ont de meilleures performances avec un régime riche en graisses monoinsaturées comme l'huile d'olive.

Idéale pour la digestion

Dès l'antiquité on utilisait déjà l'huile d'olive pour lutter contre les troubles gastriques et la constipation.

Les travaux de Ricci et Charbonnier ont, plus récemment confirmé que l'huile d'olive augmentait le tonus du sphincter qui sépare l'oesophage de l'estomac, évitant les reflux des acides de l'estomac. C'est aussi l'huile d'olive qui ralentit le moins la vidange gastrique et qui lutte efficacement contre la sécrétion d'acide chlorhydrique, responsable de gastrites douloureuses.

L'huile d'olive favorise également le fonctionnement des autres organes contribuant à une bonne digestion. Elle stimule la sécrétion de bile mieux que les autres corps gras, favorise nettement la lipase pancréatique et aide au fonctionnement de la muqueuse intestinale.

Enfin elle est plus rapidement absorbée par l'organisme que les graisses polyinsaturées. Notez également que l'huile d'olive prévient les désordres de la vésicule biliaire, notamment les calculs ; d'après Messini et Cairella ce sont les régions d'Italie où la ration d'huile d'olive est la plus élevée qui présentent l'incidence la plus faible de calculs biliaires.

Croissance et minéralisation

L'huile d'olive contient une bonne teneur en acides oléiques et en acides polyinsaturés qui favorisent la minéralisation, la croissance osseuse en fixant le calcium.

D'autre part les pourcentages d'acide linoléique et d'acide linolénique contenus dans l'huile d'olive sont comparables aux teneurs des graisses du lait maternel. Elle est conseillée dès les premiers repas complets proposés au nourrisson.

Une étude épidémiologique portant sur 136 femmes adultes a prouvé que l'huile d'olive est le seul aliment gras qui favorise et maintienne une bonne densité osseuse des vertèbres, évitant beaucoup de pathologies douloureuses.

Si vous voulez donc vieillir jeune, intelligent et beau, vous savez ce que vous avez à faire !

Courbou

La panacée contre les maladies cardio-vasculaires

Mon pauvre grand-père qui était un fin gourmet et possédait un solide coup de fourchette a vu la fin de sa vie en partie gâchée par un régime anti-cholestérol. À l'époque, l'huile d'olive n'avait pas la cote auprès du corps médical et lui tait purement et simplement interdite. Je l'entends encore se plaindre de cette huile de tournesol "qui n'a pas de goût et de couleur". Il était victime de l'ignorance médicale qui proscrivait ce pur jus le fruit au profit d'huiles industrielles affinées. Certes, je ne prétends pas que l'huile d'olive aurait retardé ou évité l'infarctus qui lui fut fatal mais elle aurait pris un peu de joie dans ses dernières années. "Papy, si tu me regardes, de ce pari auquel tu croyais tant, je sais que tu as pardonné à ces praticiens ignorants et espère que là-haut, il y a des oliviers et que tu te fais des fourres de ratatouille et une salade de tomates".

C'est dans les années 60 que l'étude de Keys portant sur le régime alimentaire et sur la fréquence des maladies cardio-vasculaires dans 7 pays d'Europe a mis en évidence les bienfaits du régime méditerranéen.

Les acides gras saturés des graisses animales provoquent une augmentation des plasmatisques de cholestérol et de LDL, ce qui expliquait la plus grande fréquence de maladies au nord de l'Europe.

Dans un premier temps les acides gras monoinsaturés contenus dans l'huile d'olive étaient considérés avoir une action "indifférente" sur les lipides plasmatiques du cholestérol. Les acides gras polyinsaturés des huiles végétales luttent efficacement contre le cholestérol et les LDL plasmatiques.

Or, et là se situe l'erreur dont a été victime mon "Papy", les acides gras polyinsaturés réduisent également le "bon" cholestérol des lipoprotéines antiathérogènes que sont les HDL plasmatiques.

Un régime riche en huile d'olive aurait eu un bien meilleur résultat que le régime à faible teneur en matière grasse et riche en glucides qui lui était imposé. Sa tension artérielle aurait également été diminuée par un régime riche en graisses végétales qui ont un effet hypotenseur.

Huile d'olive et diabète

L'acide oléique contenu en grande quantité dans l'huile d'olive a également un effet bénéfique sur la glycémie. Plusieurs études sur des diabétiques non-insulino-dépendants ont prouvé que les régimes riches en huile d'olive améliorent l'insulino-résistance.

Un praticien me le déclarait il y a peu : "nous en sommes encore à la préhistoire de la médecine", il n'y a pas à douter que les futures études découvriront d'autres vertus thérapeutiques à "l'huile de vie".

M. C.

Lexique

- **Acides gras saturés** : contenus essentiellement dans les graisses animales comme le beurre.

- **Acides gras polyinsaturés** : contenus essentiellement dans les huiles d'origines végétales colza, tournesol.

- **Acides gras monoinsaturés** : en particulier l'acide oléique dont l'huile d'olive est riche.

- **LDL** : Low Density Lipids contribuant à l'athérosclérose

- **HDL** : High Density Lipids, substances anti-athérogènes

- **Athérogènes** : Qui produisent des lésions chroniques des artères caractérisées par la formation de dépôts lipidiques. Ces foyers peuvent libérer une bouillie semblable à du pus grumeleux.

- **Athérosclérose** : Sclérose artérielle caractérisée par l'accumulation de liquides amorphes dans la tunique interne du vaisseau. Atteint les moyennes et les grosses artères (aorte, artères coronaires et cérébrales).

Les remèdes de "bonne femme"

L'origine de cette expression est bien le latin "fama" (renommée), le remède de "bonne femme" est donc une préparation naturelle ayant acquis une bonne réputation d'efficacité sans que l'on prouve scientifiquement ses propriétés. Ce n'est pas une raison pour ne pas les essayer, en voici donc quelques uns.

- L'huile de millepertuis, huile d'olive dans laquelle on fait macérer des feuilles de millepertuis cueillies à la Saint-Jean d'été : utilisée en compresses contre les brûlures, ulcères et autres plaies.

- Mélange de deux cuillères à soupe d'huile avec un jaune d'oeuf : contre les brûlures et les piqûres d'insectes.

- Mélange 50-50 d'huile et de vin : pour hâter la cicatrisation.

- Cresson pilé et malaxé à l'huile d'olive : contre les abcès et panaris.

- Mélange de jaune d'oeuf, de miel, de farine et d'huile d'olive : contre les furoncles.

- Macération de feuilles de laurier (sauce) dans un peu d'huile : contre les contusions et les douleurs musculaires.

- Mélange de 50 cl d'huile et de 50 g de fleurs de camomille chauffé au bain-marie pendant 2 heures, puis filtré : contre les rhumatismes.

- Pommade fabriquée en broyant finement des feuilles de courge : contre l'arthrite.

d'après "Cantate de l'huile d'olive" de Jacques Bonnardier. Ed. Barthélémy - Ajoutons un remède "certifié Gazette" : Contre les débuts d'orgelet (petit bouton à l'œil) regardez le fond d'une bouteille d'huile d'olive en appuyant l'œil sur le goulot. C'est radical !

Les bienfaits de l'huile d'olive, de la tête aux pieds

Cerveau

Par la richesse et la proportion de ses composants, vitamine E active, acide linoléique et acide alpha linolénique, l'huile d'olive protège le cerveau humain du vieillissement et des agressions toxiques, immunologiques et virales.

Sang et cœur

C'est l'aliment gras de choix dans les régimes de prévention des maladies cardio-vasculaires (infarctus du myocarde surtout) :

- cholestérol total inchangé voire abaissé,
- augmentation du bon cholestérol HDL
- baisse du mauvais cholestérol LDL

Artères et veines

- sa teneur élevée en vitamine E antioxydante évite la formation des radicaux libres et, en conséquence, des plaques d'athérome. En abaissant l'aggrégation plaquettaire, son acide oléique concourt lui aussi à prévenir et à réduire l'athéromatose (plus connue sous le nom d'artérosclérose).

- l'acide oléique abaisse la viscosité sanguine et permet de prévenir et d'éviter les thromboses.

Estomac

L'huile d'olive est l'aliment gras le plus digeste

- ne ralentit pas l'évacuation de l'estomac,
- s'oppose aux reflux des aliments vers l'œsophage,
- ne modifie pas l'acidité gastrique.

Foie et voies biliaires

- favorise une évacuation douce, régulière et complète de la bile vers l'intestin,

- met le foie au repos pendant la durée de son action sur la vésicule biliaire,

- ne modifie pas la teneur de la bile en cholestérol et n'augmente pas les risques de calculs biliaires.

Intestins

- facilite la digestion intestinale des aliments "lourds" tels que les graisses,

- l'acide oléique, composant majeur de l'huile d'olive, rend celle-ci parfaitement assimilable par l'intestin. Toute l'énergie de l'aliment (9Kcal/g) est donc disponible pour l'organisme.

Squelette

L'acide oléique de l'huile d'olive est indispensable à l'os humain :

- à sa composition
- à sa croissance normale.

L'huile d'olive est le seul aliment gras qui favorise et maintienne une bonne densité osseuse des vertèbres chez la femme adulte.

(d'après le dr André Charbonnier)

Le prix de "l'or liquide"

Les prix des huiles d'olive varient de 20 F le litre à 180 F, voire 380 F pour certains crus italiens. La Gazette vous aide à comprendre pourquoi !

Pourquoi préférer acheter un vin de Bandol à 35 F les 75 cl (sans citer les bourgognes) à un vin "de différents pays de la communauté européenne" vendu 6 F le litre en vrac ?

Je vous vois tous vous lever, indignés en arguant de la qualité des cépages, de l'origine identifiée du produit, de la rareté du breuvage, du soin que des générations de vigneron ont apporté aux céps, à la vinification et à la qualité globale du vin.

Par contre, pourquoi hurler contre un AOC de Nyons à 100 F le litre, une huile d'Aix à 78 F ou une huile de Nice à 65 F.

Ceux qui ont le privilège de pouvoir s'offrir "La Royale" de Pierre Poussou (abonné de la première heure à La Gazette) vendue à 180 F le litre savent qu'ils acquièrent un produit excellent, objet de tous les soins, très rare (obtenu à partir de la première phase du procédé Cinoléa) et dont ils sont sûrs qu'il provient exclusivement de l'exploitation de Pierre et d'Edith (150 arbres seulement).

Bien sûr, on peut se procurer de "l'huile d'olive" à 20 F le litre, mais vous saurez, après avoir lu l'article ci-contre, que vous achetez un corps gras dont au moins une partie a été raffinée (comme le pétrole) industriellement.

Evidemment les bouteilles "huile vierge extra" sont vendues dans les grandes surfaces à moins de 30 F les 75 cl (soit 40 F le litre). Mais les différents essais effectués par "60 Millions de Consommateurs" et "Que Choisir" tendent à confirmer que cette appellation est souvent injustifiée car on ne peut pas qualifier leur goût d'irréprochable.

Faire passer des produits industriels pour des produits de terroir

Les multinationales agro-alimentaires profitent de la législation pour le moins laxiste et de l'inculture gustative des consommateurs pour faire passer des produits industriels pour des produits de terroir. Ne vous méprenez pas sur nos propos (pour votre santé il vaut évidemment mieux se nourrir d'huile d'olive Carrefour que de se bourrer de graisses animales ou d'huile végétales raffinées) l'huile d'olive vierge extra, quel que soit son mode de fabrication est un pur jus de fruit, mais nous allons voir ce qui détermine les prix d'une huile de qualité.

Il faut avant tout savoir que si on fixe les prix de revient 1996 en France de la main d'œuvre à 100, l'Italie est à 75 et l'Espagne à 59 (nous n'avons pas l'indice



Oliviers cultivés traditionnellement, sur sols enherbés (club photo Espace Magnan)

de la Tunisie).

Or, l'olivier demande énormément d'attention et de main d'œuvre pour produire, il est évident que les prix de vente tiennent compte de l'incidence du coût du travail.

D'autre part les huiles produites dans la partie la plus septentrionale (France, Italie du nord) sont réputées plus fines car le froid hivernal améliorerait le goût des olives. Depuis plusieurs millénaires les huiles provençales et du Pays Niçois sont vendues aux amateurs avertis du monde entier. On retrouve même en Toscane l'huile la plus chère du monde (380 F le litre) en bouteilles superbes et millésimées.

Les Italiens qui possèdent la culture gustative de l'huile d'olive savent acheter (et vendre) des produits de qualité.

Ne pas confondre

Il y a plusieurs manières de fabriquer de l'huile d'olive :

L'industrie : Des centaines d'hectares sont cultivés en rang d'oignon (et parfois en haie) et désherbés chimiquement. Des moulins aux allures de centrale électrique reçoivent les olives par semi-remorque ou par wagon et les réexportent aussitôt en camion-citerne ou par bateau.

Avant la mise en bouteille, en France, des assembleurs décideront du mélange des différentes sources d'approvisionnement pour correspondre au "goût du marché". Le produit est en général de bonne qualité et se retrouve dans les hypermarchés à environ 35-40 F le litre.

L'artisanat : Les oliviers sont souvent exploités en terrasses enherbées, les arbres centenaires (voire millénaires) sont choyés, aimés.

Les moulins, parfois vieux de plusieurs siècles, parfois utilisant des technologies de pointe, mais toujours à taille humaine produisent une huile parfaitement identifiée. Dans certains cas (AOC), les olives sont cueillies seulement 48 heures avant la trituration et ont incontestablement un goût différent de celles qui traversent l'Europe en semi-remorque.

Le goût de l'huile n'est pas standard, il varie d'une année sur l'autre en fonction des conditions climatiques, d'un terrain à un autre. Chaque huile est unique !

Il ne faut pas confondre les produits et, surtout, éduquer ses papilles gustatives.

M.C.

Les étiquettes ne vous disent pas tout !

Pour en savoir plus sur l'huile que vous achetez, l'étiquette peut vous apporter quelques renseignements :

Huile d'olive vierge extra : huile d'olive vierge (obtenue sans l'aide de produits chimique et exclusivement avec des olives) de goût parfaitement irréprochable, dont l'acidité exprimée en acide oléique est au maximum de 1 %.

- *Commentaire de la Gazette* : "Que Choisir" a récemment fait tester par un jury 25 huiles vendues en grandes surfaces, 8 - dont celle du leader du marché jugée "fruitee, douce, amere, chauffee, moisie" - ont été déclassées.

Huile d'olive vierge fine : mêmes conditions mais acidité inférieure à 1,5 %.

- *Commentaire de la Gazette* : L'acidité faible est un signe de récolte et de trituration des olives au bon moment.

Huile d'olive vierge semi-fine : huile d'olive vierge de "bon goût" mais acidité inférieure à 3 %.

Huile d'olive vierge lampante : impropre à la consommation en l'état, goût défectueux, acidité supérieure à 3,3 %.

Huile d'olive : huile provenant d'un mélange d'huile d'olive raffinée (distillée, subissant des transformations moléculaires) et d'huile d'olive vierge.

- *Commentaire de la Gazette* : L'huile d'olive "vierge" est la seule huile végétale non raffinée et pourrait être dénommée "pur jus de fruits".

Huile d'olive de grignons d'olive : huile obtenue par traitement au solvant (trichloréthylène) des grignons d'olives.

- *Commentaire de la Gazette* : Bon appétit !

Pourtant, l'étiquette ne vous renseignera pas sur l'origine du produit.

Hormis la mention A.O.C. (réservée, à ce jour à l'olive de Nyons) la réglementation est très floue.

Le sigle CEE ou UE confirme que ces olives ont été transformées dans la communauté européenne (85 % de la production mondiale) mais difficile d'en savoir plus.

Le terme "mis en bouteille à" est encore plus imprécis et confirme que les huiles ne proviennent pas du lieu cité.

Le plus grave suit : "Le pays dans lequel la transformation (pressage ou mise en bouteilles) est effectuée est considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage".

En résumé, si le contrôle de l'étiquetage peut nous prévenir des escrocs (qui "couperont" l'huile d'olive avec d'autres huiles), il ne nous garantit pas de la réelle provenance de l'huile.

Le marché, d'hier à nos jours

Homère qualifiait déjà l'huile d'olive d'or végétal. Pendant des millénaires elle constituait la seule matière grasse d'origine végétale disponible en Méditerranée et fit la richesse des régions de production. Elle était également le seul moyen d'avoir de la lumière avant l'utilisation du pétrole et de l'électricité, ses qualités de lubrifiant étaient indispensables à l'artisanat et à l'industrie. Elle était donc précieuse et faisait l'objet d'un négoce international florissant.

Ce n'est que depuis le début du siècle que les volumes produits allèrent régulièrement en décroissant ! En 1865 on comptait près de 25 millions d'oliviers en France, il n'y en a plus que 4 millions de nos jours. L'apparition des huiles végétales, beaucoup moins chères et considérées pendant un temps comme plus diététiques ont fait énormément de mal aux régions productrices depuis la fin de la seconde guerre mondiale.

Le gel de 1956, qui a ravagé tant d'exploitations n'a pas arrangé les choses. La culture de l'olivier a provoqué un nombre énorme d'arrachages d'arbres (lire Manon des Sources) tout comme la frénésie immobilière qu'ont subi certaines régions productrices (Alpes Maritimes).

La production française étant largement confidentielle, ce sont les deux "géants mondiaux" du marché : l'Italie et l'Espagne qui fournissent le gros de la production. Les Italiens et les multinationales (Lesieur, Astra-Calvet) contrôlent le négoce de l'huile d'olive. La Tunisie, dont les exportations sont soumises à quotas

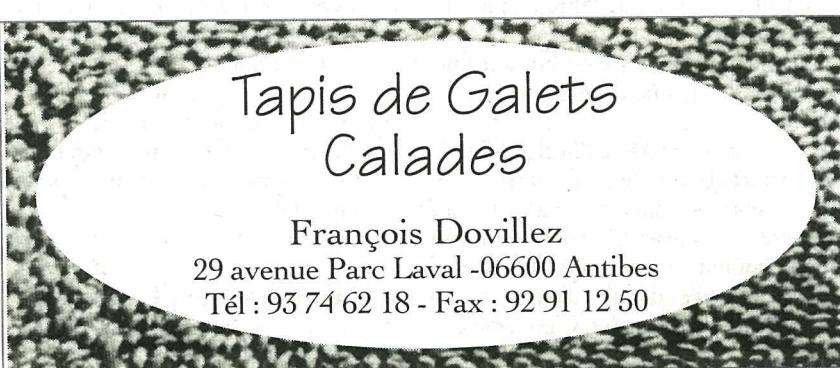
par l'Union Européenne, fournit également le marché.

La consommation progresse nettement en France et a atteint 45 000 tonnes en 1993/94 mais une hausse conséquent des prix est à redouter en 1996, suite à la sécheresse exceptionnelle qui a frappé l'Espagne. Le prix de gros (par citerne) de l'huile d'olive vierge et vierge extra d'importation est passé de 17 F en novembre 93 à plus de 23 F en septembre dernier la tendance se confirme.

Vu le succès de l'huile d'olive dans les médias, la progression de la consommation ne devrait pas s'arrêter de sitôt, d'autant plus que la consommation par tête d'habitant en France (0,7 litre / habitant) est dérisoire comparée à celle des Grecs qui dépasse 20 litres.

Tapis de Galets
Calades

François Dovillez
29 avenue Parc Laval - 06600 Antibes
Tél : 93 74 62 18 - Fax : 92 91 12 50



CREATION DE JARDINS ENTRETIEN - ELAGAGE DEBROUSSAILLAGE

- **SPECIALISTE :** Agrumes, Plantes méditerranéennes, Palmiers
- **TOUT POUR LE JARDIN :** Arbres et arbustes, Fruitières, Plantes d'appartement, Potées fleuries, Terreaux, Engrais, Poteries, etc...

MONTI
sortie autoroute MENTON
TEL. 93.28.38.70

Déguster l'olive

S'il "n'y a d'huile que d'olive", on peut tout de même affirmer que chaque terroir a sa façon d'accompagner et de consommer les fruits de "l'arbre lumière".

Plaisirs et goûts de l'huile d'olive

Vierge, Vierge extra. Première pression à froid. Que peut bien vouloir dire tout ça ? Surtout pour ce qui nous intéresse là, dans

l'huile d'olive comme aliment de goût, de plaisir. De goûts, de plaisirs, plutôt. Car ce n'est pas que l'intensité de goût qui fait l'intérêt d'une huile d'olive, mais aussi sa finesse, sa clarté, sa discrétion peut-être. En un mot : sa diversité.

Les agriculteurs et les maîtres de moulins doivent choisir la maturité qui convient, la meilleure manière d'extraire l'huile et modeler le fruité avec son savoir-faire pour un résultat idéal, et surtout différent de l'idéal du voisin. Que chacun propose son huile, sans discuter, et aussi sans la mélanger comme dans des huiles d'olive courantes. Un moulin à huile, une coopérative oléicole avance un goût, un point c'est tout.

Il est pratiquement impossible de classer les huiles sur une échelle de valeur

Au consommateur de faire son choix. Et, comme chacun sait, les goûts et les préférences sont profondément liés à des facteurs culturels. Il est, par conséquent, pratiquement impossible de classer les huiles sur une échelle de valeur. On pourra, au mieux, les regrouper par types.

L'huile d'olive procure deux sortes de sensations : les sensations aromatiques et les sensations tactiles (kinesthésiques). Ces dernières sont représentées par l'onctuosité, qui est directement liée aux variétés et au terroir, et par l'ardence qui dépend du stade de maturité et des



Mise en place avant une dégustation d'huile

conditions d'extraction.

Une onctuosité élevée est commune à la plupart des huiles d'olive de Provence, mais elle augmente lorsqu'on s'éloigne de la côte méditerranéenne. La variété Grossane donnera une huile plus fluide, la variété Aglandau une huile plus onctueuse. On recherchera l'onctuosité pour une meilleure tenue, la fluidité pour plus de discrétion.

L'ardence est, d'un point de vue chimique, comparable à l'astringence dans un vin. Elle est causée par certains antioxydants naturels qui traduisent une fraîcheur des fruits pressés et une bonne capacité de conservation. Elle se traduit par une légère sensation de chaleur ou de picotement, comme le poivre ou le piment bien dosés. C'est le caractère des huiles "primeur".

L'onctuosité et l'ardence

Les sensations aromatiques peuvent être réparties par leur ordre d'apparition lors de la dégustation. Au nez, c'est la partie la plus volatile ; en bouche lorsqu'on estimera son onctuosité, son ardence et aussi son amertume (ce caractère à faible intensité n'est pas considéré comme un défaut) ; en persistance aromatique.

L'importance relative de ces trois domaines aromatiques conditionnera l'utilisation de l'huile.

- Les huiles à dominante volatile devront être réservées aux assaisonnements de plats froids, éventuellement de plats chauds typiquement méditerranéens (paella, ratatouille, etc.). Utilisée en cuisson, ces arômes très volatils se disperseraient ou seraient déformés par la chaleur et rien ne resterait au bénéfice du plat si ce n'est l'imperturbable valeur diététique de l'huile d'olive comme matière grasse.

- Les huiles plus discrètes au nez mais qui se développent plus en bouche pourront mieux servir la cuisson. Leurs arômes moins volatils supporteront plus facilement l'échauffement demandé. Ce sont les huiles les plus faciles à utiliser pour les raisons que l'on vient de voir

mais aussi car leurs arômes sont généralement plus appréciés par les "non méditerranéens".

- Les huiles à forte persistance aromatique sont particulièrement difficiles à utiliser : l'arôme persistant résistera aux cuissons les plus longues et aux assaisonnements les plus relevés et se détectera rarement à l'odeur. Attention aux accords de goûts !

À chacun maintenant de détecter, suivant ces différents niveaux, les arômes associés dans chacune des productions typiques de nos moulins à huile : artichaut, pomme, poire, cassis, feuille d'olivier, pamplemousse, fraise, amande verte (fruité vert), sous-bois, cacao, truffe, champignon de Paris (fruité noir) et de choisir l'équilibre gustatif qui lui convient.

L'huile d'olive se déguste dans des verres bleus (pour éliminer l'influence de la couleur sur le jugement organoleptique) et à 28° pour percevoir à la fois les arômes développés à chaud et ceux développés à froid, sans les déformer.

Difficiles à se procurer, ils pourront être remplacés par des verres à cognac.

Texte et photo Christian Pinatel

Pépinières des Pins

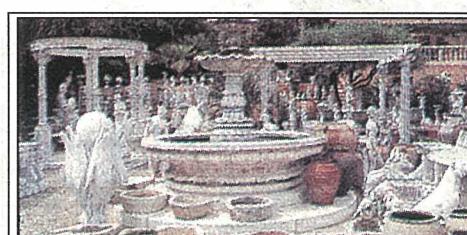
RD 2085 - 06330 Roquefort les Pins (dans le triangle Nice Cannes Grasse) - Tél : 93 77 03 01



PLANTES VIVACES ET ANNUELLES - ARBRES FRUITIERS - BULBES - GRAINES - POTERIES - MOBILIER

Au Grenier de Beauvallon

RN 98 - 2 km de Ste Maxime vers St Tropez - Tél/Fax 94 43 88 92



TOUS LES ORNEMENTS DE JARDIN ET DE DÉCORATION DE PISCINES

Ouvert toute l'année
même le dimanche - Fermé le lundi

Diversité et qualité des olives de terroir



L'Aglandau

C'est l'olivier des Alpes de Haute Provence et du Vaucluse, il est présent dans tous les vergers anciens des Bouches du Rhône. On le nomme Berruguette dans la région de Maussane, Blanquette vers Eygalières et Verdale dans le Vaucluse.

C'est un arbre de taille et de vigueur moyenne qui résiste très bien au froid (des arbres plantés à près de 700 m ont résisté au froid de 1956) et au vent. Il résiste bien aux maladies et n'est pas trop victime de la mouche.

Le fruit est légèrement cylindrique, court, à base large et à extrémité pointue. Le fruit ne devient jamais totalement noir, sa pulpe est ferme. L'arbre est auto-fertile et les rendements en huile sont de

23 à 30 litres pour 100 kg d'olives. Une taille assez sévère est pratiquée pour éviter les phénomènes d'alternance.

Si la "Berruguette" est transformée en olive de table dans la Vallée des Baux et donne une olive plus ferme et plus typée que la Salonenque, sa destination principale est l'huile d'olive. Elle fournit près de 20 % de la production française d'huile.

Et quelle huile ! "Bonne structure, riche en arômes ; ardence supérieure à l'amertume et onctuosité élevée. Les arômes dominants sont l'artichaut et la poire cuite, ils s'accompagnent d'arômes de verdure et, dans certaines conditions, de cacao.

Sa résistance et la finesse de son huile en font un des meilleurs choix dans les zones éloignées de la mer.

PILOTE D'ARROSAGE DELATTRE

Intelligence & compétence !..

TERRASSES ET PETITS JARDINS

DID 100

QUALITÉ FIABILITÉ DURABILITÉ

- fonctionnement "manuel"
- "semi-automatique", "automatique"
- programmation "automatique" par l'intermédiaire de télécommande infra-rouge, TV, magnétoscope ou de notre console DID 110
- boîtier étanche contenant l'ensemble du système de mémoire et de commande d'ouverture de la vanne
- pile extérieure étanche 6 volts fixée au boîtier
- adaptable aux principales marques d'électrovannes ou vendu avec notre électrovanne

Télécommande TV ou magnétoscope

FABRICANT - MAGASIN DE VENTE
SYLVAIN DELATTRE

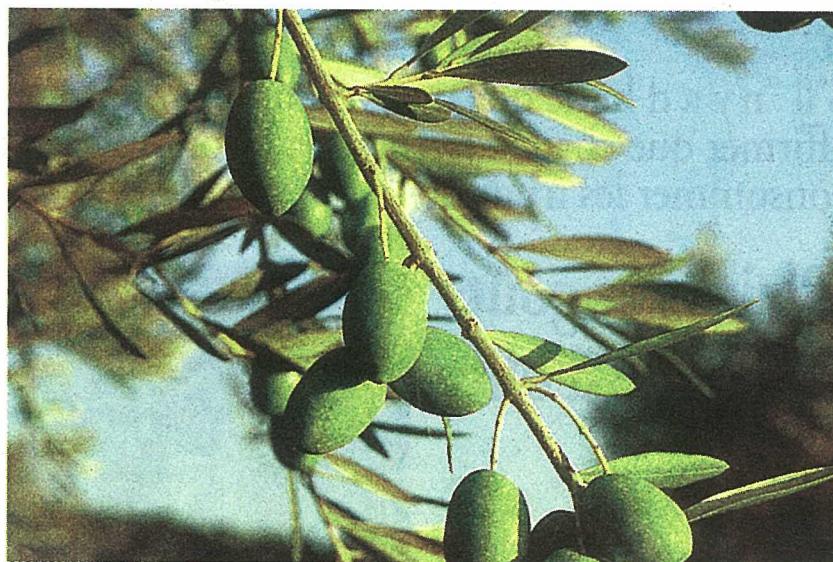
17 bis av. Auguste Vérola - 06200 NICE Saint Isidore (Sortie péage A8)
Tél : 93 29 84 84 - Fax 93 29 90 80

Vous commencez à nous connaître et vous savez que la Gazette des Jardins, malgré le crâne rasé de son directeur, ne peut pas être taxée de nationalisme frileux.

Nous avons toutefois choisi de ne parler dans ce numéro que des variétés cultivées en France.

Il était en effet impossible de mentionner toutes les variétés cultivées dans le monde. L'Italie à elle seule cultive plus de 26 variétés différentes. On trouve de l'huile d'olive tout autour du bassin méditerranéen mais aussi en Chine, en Amérique du Sud, aux Etats Unis et même en Australie et au Japon !

Un numéro entier de la Gazette ne suffirait pas pour décrire ces productions, nous nous limitons donc aux variétés françaises les plus cultivées.

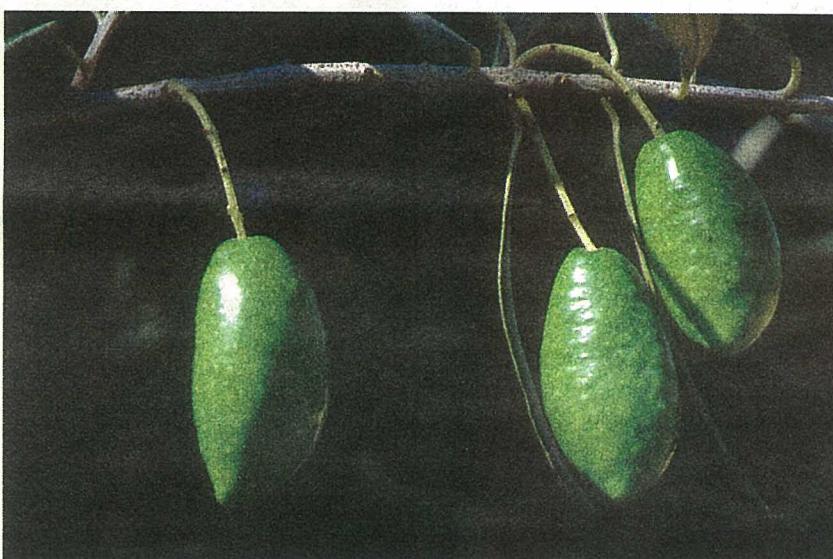


La Picholine

résistent assez bien aux maladies et aux parasites. Ils ont besoin d'un pollinisateur généralement le Verdale de l'Hérault.

Contrairement à ce que leur nom pourrait laisser entendre, les Picholine sont des fruits assez gros, ovoïdes et bombés d'un côté. La chair est ferme et très fine, le noyau est allongé, fin et légèrement aplati.

La Picholine est cultivée essentiellement pour la confiserie en vert. Le rendement en huile est de 15 à 18 %



Lucques (photo CEAO)

La Lucques

On trouve la Lucques principalement en Languedoc.

C'est un arbre de taille moyenne qui résiste bien au froid, mais est sensible à la mouche et au Cycloconium (voir pages 16 et 17). Il est fertilisé par l'Amellau et le Cayon - certains oliviers ont en effet besoin de variétés pollinisateur car leurs fleurs mâles et femelles ne s'ouvrent pas à la même heure.

C'est un fruit de qualité, long avec un noyau mince. Les récoltes effectuées en octobre sont faibles et irrégulières, mais la Lucques est une olive de table des plus appréciée.

Son rendement en huile est de 18 à 20 %.

Notez qu'un hybride français dénommé Moncita a été obtenu à partir d'une Lucques pour pallier aux rendements faibles de la Lucques.

Le Moncita produit en effet dès l'âge de 3 ans (7 à 9 kg par arbre), sa productivité est supérieure de 35 à 40 % à celle des Lucques. Mais hélas son fruit n'a pas les mêmes qualités gustatives que la Lucques qui reste la plus cotée des olives confites en vert.

de leviers ou de vis actionnés par les hommes.

Puis, l'énergie hydraulique a remplacé l'énergie animale pour faire fonctionner les meules et les presses (moulins à eau).

Le système à sec

Si de nos jours, l'électricité a remplacé le sang et l'eau, les principes n'ont guère évolué :

- Les olives après avoir été ventilées (pour éliminer les feuilles) sont lavées à grande eau avant de passer sous les meules.

- Pour effectuer une "piste", il faut autour de 200 kg d'olives bien égouttées placées sous les meules qui effectuent le broyage et le malaxage pendant environ 2 heures. Ces meules tournent lentement pour éviter l'élévation de la température et la formation d'émulsions.

- La pâte ainsi obtenue est disposée en petite quantité dans des scourtins (disques filtrants) que l'on empile les uns sur les autres et que l'on passe sous la presse. L'huile récupérée est dite de "première pression à froid". Il y a quelques années le moulinier, après cette phase ajoutait de l'eau bouillante sur la pâte avant d'effectuer la "deuxième pression à

chaud" qui donnait une huile de piètre qualité. Avec l'arrivée des super-presses modernes cette technique a pratiquement disparu (la mention première pression à froid sur les étiquettes ne veut donc plus rien dire).

Le système Génois

Dans la méthode dite "à la génoise" la piste, après malaxage, est remplie d'eau. Grâce à la différence de densité, on récupère délicatement la première couche d'huile d'olive, les matières épaisses sont mises dans des scourtins pour un pressage "classique" ultérieur. L'huile récupérée est décantée dans un séparateur pour récupérer de l'huile à 100 %. Deux bassins extérieurs permettent de récupérer encore le reste d'huile, qui est de moins bonne qualité (l'huile du deuxième bassin est même baptisée "oli d'inférn" utilisée pour l'éclairage ou en savonnerie).

Cette méthode est réputée donner une huile moins fruitée (car "lavée") et est limitée aux Alpes Maritimes où l'eau est abondante.

Les moulins Génois sont taxés (en France) car ils sont supposés polluer les rivières par leurs effluents.

Voir p. 18 pour les méthodes modernes

Les moulins

A l'origine, nous avions prévu pas moins de 3 pages pour vous expliquer le fonctionnement des différents moulins à huile, mais les autres sujets ayant vite de l'importance nous voilà obligés de résumer en quelques lignes l'essentiel. La Gazette vous offrira ces pages lors de la récolte prochaine.

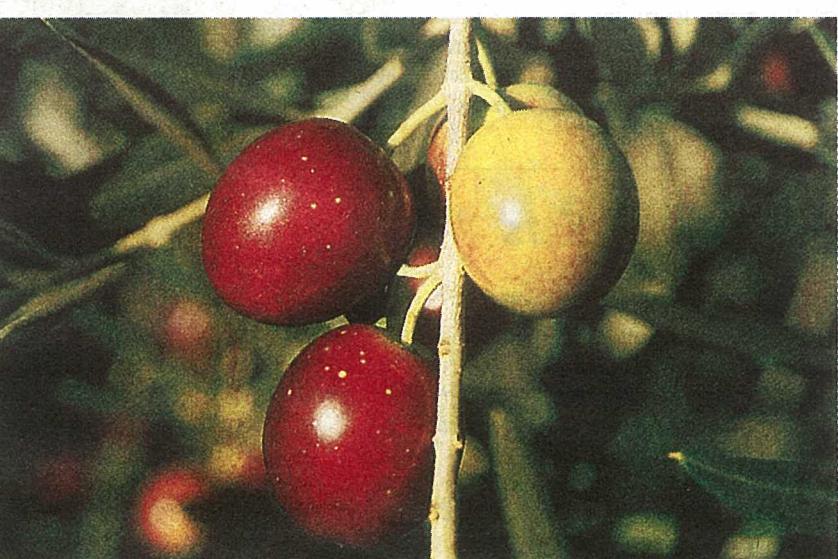
Pour obtenir de l'huile, il faut impérativement casser les cellules de la pulpe et malaxer la pâte ainsi obtenue pour réunir les fines gouttelettes et former de grosses gouttes d'huile. Puis, pour séparer les liquides de la pâte, il faut exercer une pression importante sur celle-ci.

Les premières méthodes d'extraction étaient rudimentaires : les olives étaient mises dans de gros sacs de jute que l'on piétinait pendant des heures (comme dans les foulards à vin, mais une olive est plus solide qu'un grain de raisin), puis le sac subissait une torsion pour pouvoir faire couler l'huile. Les rendements étant trop faibles, les hommes ont rapidement amélioré la technique.

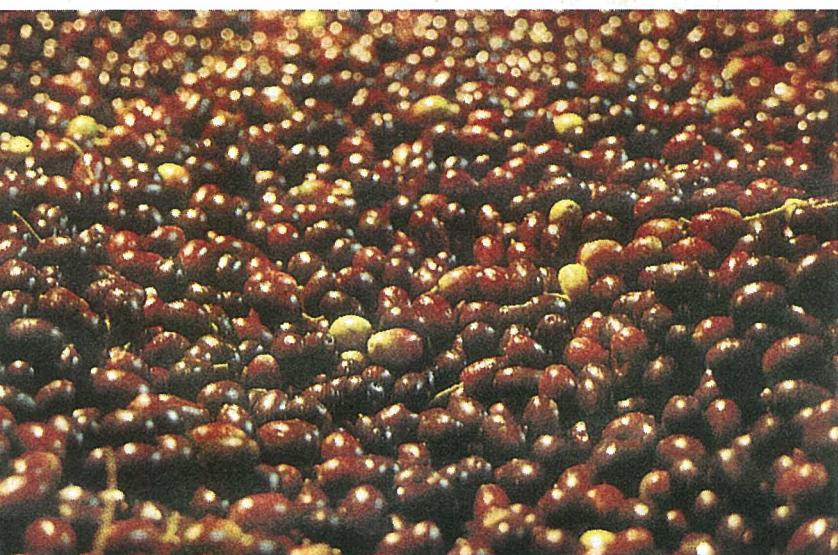
Des meules en granit, mues par des hommes ou des animaux (moulins "à sang") broyaient longuement les olives et la pression était obtenue par un système



La fameuse Tanche de Nyons (photo CEAO)



La Grossanne (photo CEAO)



Les olives du cailletier sont les plus cotées en salaison

Confiserie et tapenade

Pour qu'on ne nous reproche pas de ne pas avoir énoncé cette évidence, les olives vertes, sont tout simplement des olives cueillies avant complète maturité, qui, devenues noires n'ont plus les mêmes qualités gustatives. On parle d'olives tournantes lorsqu'elles ont pris une teinte rose, vineuse ou brune. Les olives noires peuvent être noir rougeâtre, noir violacé, ou châtain foncé.

Par contre, pour savoir ce que vous mangez, il faut connaître les dénominations qui qualifient les différents procédés de désamérisation des olives.

- **Les olives au naturel en saumure**, c'est le cas des olives de Nice qui sont après lavage, directement mises en tonneau rempli d'eau à laquelle on ajoute seulement 7 à 12 % de sel. Le goût de fruit est plus prononcé et l'amertume perd de sa force au fur à mesure du vieillissement. (c'est les meilleures NDLC).

- **Les olives confites en saumure** : fruits traités à l'aide d'une solution alcaline. Cette "lessive" est constituée d'hydroxyde de sodium à 1,5 à 4,5° Bé. Ce traitement alcalin permet de désamériser ces fruits rapidement. Après lavage les olives sont conservées dans une saumure

à 10 ou 15 %. Selon les analyses on baisse le taux de sel ou on rajoutera de l'acide chlorhydrique alimentaire ou de l'acide lactique. Une partie substantielle de la production est conditionnée sous forme d'olives dénoyautées ou farcies avec du piment, des anchois, du poivron, des zestes d'oranges ou de citron, des câpres etc... (pour leur donner un goût NDLC).

- **Les olives confites au sel sec** : s'applique aux olives vertes pratiquement mûres, après un léger traitement alcalin, elles sont conservées en couches alternées d'olives et de sel sec.

- **Olives au naturel au sel sec** : fruits cueillis à parfaite maturité et saupoudrés de sel sec. (je n'ai jamais goûté, envoyer au journal à l'attention de Sarah NDLC)

- **Olives noircies par oxydation** : fruits cueillis avant maturité, noircies par oxydation, traitées à la "lessive", puis préservées par stérilisation thermique. (méfiez-vous des olives toutes noires NDLC)

- **Olives noircies au naturel ridées naturellement** : fruits cueillis après complète maturité et traitées directement en saumure (à l'attention de Sarah ! NDLC)

- **Olives piquées, au sel sec** : fruits cueillis à complète maturité, qui après

perforation de la peau sont traitées en saumure.

- **Olives cassées** : fruits cassés volontairement (le noyau doit être intact) qui peuvent être confits ou traités au naturel.

- **Olives tailladées** : fruits incisés pour permettre une pénétration plus rapide de la saumure.

Les pâtes d'olives

- **La tapenade** : pulpe d'olives confites ou au naturel auquel on ajoute des condiments (dont obligatoirement des câpres)

- **La pâte d'olive de Nice** : pulpe d'olive au naturel en saumure auquel n'est rajouté que 5 à 10 % d'huile d'olive vierge extra. La pasteurisation obligatoire pour les produits à consommer plus de 3 mois après fabrication.

Cet article a été réalisé d'après un très sérieux document du Conseil Oléicole International "L'élaboration des olives de table". Nous nous étonnons que le type de fabrication apparaisse si rarement sur les étiquettes.

M.C.

NDLC = Notes de La Claviste : Elles n'engagent en aucun cas la responsabilité de l'auteur et sont l'expression de l'avis de la personne qui saisit le texte sur ordinateur

La Tanche

C'est bien sûr, l'olive produite à Nyons, la seule défendue par une A.O.C.

Les arbres sont de grande taille et résistent remarquablement bien aux grands froids mais ils sont sensibles à la mouche et au Cycloconium.

Le fruit est rond et gros, la pulpe est abondante, onctueuse, brune et savoureuse. La teneur en huile est très importante : de 25 à 30 %.

Les olives ont la peau ridée et des noyaux un peu globuleux.

L'huile est réputée à juste titre être douce et savoureuse.

Le rendement par arbre est relativement faible de 10 à 12 kg.

La Tanche est difficile à acclimater en dehors de sa zone d'origine (Nyonsais et Baronnies)

La Grossanne

On trouve les grossannes principalement dans les Bouches du Rhône et dans le Var.

L'olivier est grand, vigoureux, résistant au froid mais relativement sensible à la teigne. Il n'a pas besoin de pollinisateur. On l'appelle l'Arbre des Rois car il aurait été introduit en vallée des Baux (où ils sont les seuls fruits cultivés "en noir")

pour donner une olive de confiserie à l'aristocratie..

C'est un grosse olive noire, ronde, à chair abondante. Elle est savoureuse malgré un noyau bulbeux. On la récolte en décembre et elle fournit des olives piquées au sel et en saumure.

Le rendement en huile est faible, de l'ordre de 15 à 18 %.

L'olive de Nice

C'est en fait l'olive du cailletier qui constitue la quasi-totalité des vergers des Alpes Maritimes. On le retrouve à l'Est du Var et en Corse où certains sujets sont immenses.

L'arbre a la particularité d'être très grand s'il n'est pas taillé (plus de 20 mètres), mais est généralement cultivé en port pleureur. Il est autofertile ce explique sa présence massive (on retrouve toutefois dans le 06 quelques variétés locales comme l'Arrabian à Vence).

Le cailletier est très sensible au vent, à la mouche et au Cycloconium. On le dit friable mais il résiste à des altitudes de plus de 800 mètres.

Les olives sont petites, ovoïdes, noires ou violacées et très savoureuses. Il faut se méfier des olives dites "niçoises" qui sont souvent les fruits les plus petits d'oliviers d'autres variétés. C'est pourquoi l'arrivée de l'A.O.C. est attendue avec impatience par ceux qui aiment savoir ce qu'ils mangent.

La Pâte d'olive (90 % pulpe d'olive, 10 % d'huile vierge extra) est un mets de choix.

L'huile du cailletier est très douce, ce qui lui vaut d'être appréciée des nouveaux consommateurs d'huile d'olive.

La récolte est très tardive, particulièrement cette année où elle s'est terminée en avril.

Mais encore !

Le Cayet Roux

Voir en couverture, il est cultivé dans le Var et donne une olive tournée (voir ci-dessous) surnommée "olives en robe de moine". Bon rendement en huile (20 à 25 %), pollinisé par le Cayon, les fruits sont ovoïdes. Récolte novembre-décembre.

L'Amellau

Il se cultive dans l'Aude et dans l'Hérault. Grosses olives vertes, destinées à la confiserie et à l'huile, en forme d'amande à côté très saillante. L'arbre résiste bien au froid et aux parasites et est autofertile. Le rendement en huile est de 18 à 22 %. La récolte est effectuée en début décembre.

Le Bouteillan

Il se cultive dans le Var. Grosses olives vertes à chair abondante assez fine, destinées à la confiserie et à l'huile. Noyau très allongé. L'arbre résiste très bien au froid et aux parasites, il est pollinisé par le Cayon. Le rendement en huile est de 20 à 25 %. La récolte est effectuée dès octobre.

La Salomonique

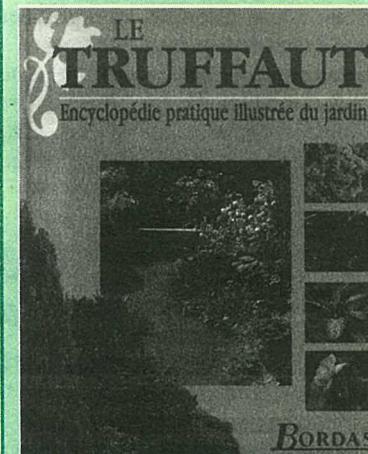
Présent dans les Bouches du Rhône et la vallée des Baux. Fruit de qualité, pyriforme destiné principalement aux olives cassées. Bonne résistance aux froids et aux parasites. La récolte est effectuée dès octobre. L'arbre est autofertile, bonne production et rendement.

LA LIBRAIRIE VERTE

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

+ DE 1800 LIVRES ET VIDEOS

NOTRE SELECTION = NOUVEAU



LE TRUFFAUT 1996

Au sommaire :

- tous les jardins ;
- l'aménagement ;
- le calendrier des travaux ;
- toutes les plantes ;
- toutes les techniques.

768 pages,

2340 illustrations.

REF. C03104

PRIX : 206 francs

(Frais de port inclus)

POUR COMMANDER

● Par téléphone : 67 20 14 04 ● Par fax : 67 20 09 75 ● Par Minitel : 3615 LIBVER en indiquant votre N° de Carte Bleue ou d'American Express (+ Validité).

● Par courrier à LA LIBRAIRIE VERTE, 142, rue Fabre, 34135 Mauguio, Cedex en joignant votre règlement par chèque.

BON DE COMMANDE

À retourner à LA LIBRAIRIE VERTE, 142, rue Fabre, 34135 Mauguio, Cedex

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Désire recevoir _____ exemplaire(s) du TRUFFAUT 1996

Ci-joint règlement de ____ x 206 F = ____ F

Par chèque ou n° de carte bleue

VALIDITE

Les mets de l'huile

Dans ce numéro spécial olivier où l'huile d'olive est vantée pour ses vertus médicinales, il serait dommage de ne pas faire une éloge de ses vertus culinaires.

D'un point de vue énergétique, la valeur calorique de l'huile d'olive est la même que celle des autres huiles alimentaires (9 kcal par gramme). Toutefois, mieux qu'une autre, elle stimule la digestion des aliments réputés lourds. Et, n'ayant subi aucun traitement chimique, elle conserve entièrement ses arômes. On la choisira plus ou

moins fruitée selon les goûts, mais toujours savoureuse.

Beaucoup de gens croient qu'elle n'est bonne que crue, en assaisonnement de salades. Or, l'huile d'olive commence à fumer qu'à 230°, contre 170 à 210° pour les autres huiles alimentaires. Elle peut donc, parfaitement, s'utiliser pour des fritures, grillades, plats mijotés, etc., tout en conservant ses propriétés et son intensité saveur.



Le "batchas"

Ebouillanter 3 kg de tomates bien mûres, le temps que la peau se décolle. Les laisser refroidir, les épéucher et les écraser dans un saladier. Hacher menu 5 cébettes (ou petits oignons frais), 3 grosses gousses d'ail, 6 belles feuilles de basilic, 10 brins de persil, 2 cuillères à soupe de câpres égouttées. Mélanger avec un pot de pâte d'olive ou de tapenade et plus ou moins de piment selon les goûts, saler, poivrer, arroser d'un filet d'huile d'olive et laisser rafraîchir au réfrigérateur. Couper en gros cubes du pain de campagne... et inviter quelques amis pour l'apéritif ! Certes, la couleur indéfinissable de cette sauce laisse, la première fois, perplexe, mais prenez un morceau de pain, imbibez le de sauce, portez la première bouchée à vos lèvres et vous serez... mordus.

La "bagna cauda"

Dans une casserole à fondue, écraser 10 filets d'anchois, 2 gousses d'ail et 4 cuillères à dessert de mie de pain trempée dans du lait. Verser l'huile d'olive (environ 1/3 de litre) et faire chauffer en mélangeant et en veillant à ce que l'huile ne fume pas.

La bagna cauda se consomme comme une fondue, on trempe les crudités (radis, coeurs de céleris, petits artichauts violettes, choux-fleurs, carottes, champignons de Paris, fenouil, poivrons, brocolis...) dans la sauce quelque instants avant de les savourer. Prévoir deux fourchettes par personne, une qui plongera dans la sauce brûlante et une pour porter les légumes à la bouche.

La bagna cauda est, comme toutes les fondues, un plat très convivial qui égaye agréablement une table d'amis.

L'aïoli

Dans un mortier, réduire 8 belles gousses d'ail en pommade. Ajouter 1 jaune d'œuf frais, 1 jaune d'œuf dur, un peu de sel, bien écraser le tout et y incorporer l'huile d'olive en filet.

Le "truc" pour bien réussir l'aïoli, est

de veiller à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante.

L'aïoli se mange avec morue et légumes à la vapeur ou bouillis (pommes de terre, carottes, courgettes, haricots verts, etc.). Mais aussi avec œufs durs, viande froide...

Les filets d'agneau asiatiques

Faire mariner, pendant 48 heures (au réfrigérateur) un filet d'agneau par personne dans un mélange salé et poivré, d'huile d'olive, de cumin et de jus de citron. Préchauffer le gril au maximum, égoutter et éponger les filets. Napper de miel et faire griller chaque filet des deux côtés 4 à 5 minutes jusqu'à caramelisation. Eteindre le grill mais laisser les filets finir de cuire durant 10 minutes.

Emincer chaque filet et décorer les tranches avec des zestes d'orange et de citron. S'accompagne volontiers de riz parfumé.

Les beignets d'aubergines

Peler les aubergines, les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur, les saler et les tasser dans un plat recouvert d'une assiette elle-même chargée d'un poids d'environ 1 kg.

Préparer une pâte à beignet avec 150 gr de farine, 2 jaunes d'œufs, 1 pincée de sel et 1 cuillère à café d'huile d'olive. Incorporer lentement 25 cl de lait froid et 2 blancs d'œuf battus en neige.

Essuyer les rondelles d'aubergine, les poivrer légèrement, les tremper dans la pâte et les plonger dans une friture d'huile d'olive jusqu'à coloration dorée.

La vraie façon de préparer les picholines

Olivier de la région nîmoise, de taille moyenne, il présente ses fruits verts dès octobre. Entre les fêtes de la Toussaint et de la Saint-Martin, récoltez 5 kg d'olives (ou plus bien sûr !). La recette est établie pour 5 kg.

Mettre les olives dans une jarre vernissée intérieurement, verser dessus un demi litre de lessive de soude achetée en droguerie et 4 l 1/2 d'eau. Brasser avec une spatule en bois. Protéger par un couvercle en poterie (jamais de métal).

Le secret de la réussite tient au temps de trempage : de 8 à 10 h, jamais plus d'une nuit. Ayant mis les olives à la soude le soir, dès le matin la première activité est de vider et rincer abondamment. Renouveler le rinçage 3 ou 4 fois dans la journée, puis encore le lendemain, pour enlever l'amertume. C'est prêt !

Une solution salée - une poignée de sel dans un litre d'eau bouillie - permet de les conserver toute l'année, dans des bocaux fermés, à l'abri de la lumière.

Bon appétit !

Elisabeth Russel

Le pistou

Une idée fausse, pourtant très répandue, est que "pistou" signifie basilic en niçois (en réalité basilic se dit "bâlico"), alors que ce mot vient du vert niçois "pista" qui veut dire "broyer". En effet, dans cette recette, le mortier et pilon entrent, une fois de plus, en jeu.

Dans un mortier, donc, broyer finement 8 gousses d'ail. Lorsque celles-ci sont réduites en pommade, ajouter 1 belle feuille de basilic et les broyez également. Mélanger 80 gr de parmesan frais râpé et incorporer l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Le pistou est délicieux dans une soupe de légume (qu'on appelle d'ailleurs "soupe au pistou") : jeter dans de l'eau bouillante salée, courgettes, carottes, navets, poireau, oignons et tomates coupés en petits dés, ajouter blettes hachées, haricots blancs frais, gros vermicelle. Lorsque la soupe est cuite, la sortir du feu et ajouter le pistou.

Il est mieux connu et tout aussi savoureux sur un simple plat de pâtes (saupoudré de beurre !).

Les couturiers de vos espaces verts Création et aménagement d'espaces verts

Nous avons tout ce dont vous avez besoin
et si vous le souhaitez,

les Couturiers de vos Espaces Verts,
Christophe, Cyrille, Guillaume, Denis, Marcel, Alain et les autres,
sont à votre disposition.

- Dallage, sols empreintés
- Gazon en plaques
- Création de piscines
- Tous vos arbustes, vos poteries...
- Plantes d'extérieur
- Arrosage automatique
- Produits de piscine

**LES PEPINIERES
de la
CHAPELLE**

66, AV. F. PERRAUD - 06600 ANTIBES
Tél. 93 74 48 18 - Fax 93 74 48 15



Et aussi...

Pour empêcher les pâtes de coller, verser une cuillère à soupe d'huile d'olive dans l'eau de cuisson.

Pour agrémenter de simples légumes cuits à la vapeur, un petit filet d'huile d'olive, un peu de poivre et de sel, feront merveille.

Pour attendrir les viandes un peu coriaces, les faire mariner pendant deux heures dans quelques gouttes d'huile d'olive.

Pour obtenir un délicieux "beurre du soleil", placer un ramquin d'huile d'olive au congélateur.

Et encore...

Pour la peau : Masser délicatement le visage avec quelques gouttes d'huile d'olive mêlée à quelques gouttes de citron, deux fois par semaine, le soir avant de se coucher. Votre peau sera douce et lisse, en un mot resplendissante.

Pour le corps : Ajouter à l'eau du bain une demi cuillère à soupe d'huile d'olive et quelques gouttes d'essence parfumée (lavande, eucalyptus ou autre). Ne pas hésiter à mouiller vos cheveux, il apaiseront tout comme votre corps ce moment de douceur.

Pour les dents : Frotter doucement vos gencives et vos dents d'about des doigts avec une larme d'huile d'olive et laisser agir un instant et... sourire !

La taille de l'olivier

Il serait plus juste de parler des tailles d'oliviers, en effet, le type de taille varie en fonction du type d'olivier, de son âge et du résultat recherché. Seule la période optimale de taille est commune ; soit de la fin du mois de février à la mi-mai.

La taille de formation

Elle s'applique aux jeunes arbres issus de boutures ou de greffage sur oléastre (olivier sauvage). Elle interviendra au printemps de la deuxième année de plantation, lorsque la reprise est totale.

Le premier des buts est de former un tronc d'environ un mètre de haut, il permettra d'effectuer facilement les travaux d'entretien et de récolte et isolera les branches et les olives de l'humidité du sol.

La taille sera effectuée au sécateur en supprimant les pousses très basses. Les coupes ne seront pas réalisées au ras du tronc : un ergot d'un centimètre sera conservé pour éviter de nécrosier le tronc.

Le deuxième objectif est de sélectionner les futures branches charpentières en conservant 5 ou 6 départs qui ne seront pas raccourcis. Il faut réorganiser l'arbre qui, à cet âge est souvent très désordonné.

On soignera le tuteurage pour redresser le jeune plant.

L'année suivante il faudra supprimer les gourmands qui poussent sur le tronc et sélectionner définitivement les branches charpentières qui seront au nombre de 3 ou 4 et situées à des niveaux différents le long du tronc. On les raccourcira à 40 à 50 cm du tronc en conservant des départs dirigés vers le haut, ils constitueront le deuxième étage des charpentières.

Un an plus tard, soit 4 ans après la plantation on conservera 2 pousses du deuxième étage que l'on ne raccourcira pas. Les premières olives pourront être récoltées l'automne suivant.

Les années qui suivent seront consacrées à la création du troisième étage des charpentières tout en commençant à pra-



Taille fruitière à l'aide de sécateurs pneumatiques (photo M. Delfino)

tiquer la taille fruitière.

La taille fruitière

Elle varie énormément selon les variétés cultivées ; un "Picholine" du Languedoc n'a absolument pas le même port qu'un "Cailletier" du pays Grassois, toutefois on pourra appliquer quelques principes d'ordre général :

- La taille en gobelet (en éclaircissant le centre de l'arbre) laisse pénétrer le soleil dans l'arbre et favorise la mise à fruits.

- Un arbre vigoureux sera taillé légèrement pour multiplier les nouveaux ra-

meaux porteurs de fruits.

- Une arbre faible sera taillé plus énergiquement pour alimenter les rameaux restants.

- La taille sera annuelle ou bisannuelle au maximum

- Les olives apparaissent sur le bois de l'année précédente, il faudra supprimer les rameaux ayant fructifié tout en conservant les pousses qui se mettront à fruit l'été suivant.

- "Es touï cen que pende que rende" (C'est ce qui pend qui fructifie) on priviliera une taille en cascade (voir schéma)

qui permettra aux rameaux de s'arquer vers le sol.

- Les branches gênant la récolte ou pouvant s'effondrer seront soit supprimées soit raccourcies

- Il est particulièrement important, pour la physiologie et la fructification de l'arbre de conserver les cimes des charpentières sans toucher à leur bourgeon terminal (dominance apicale) ou, lorsqu'elles sont trop hautes, de les supprimer en favorisant une cime de remplacement.

- Il faut tailler du centre vers l'extérieur et de bas en haut, supprimer les gourmands, le bois mort et les rameaux ayant fructifié. Toutes les autres coupes supprimeront des fruits pour l'année suivante, il faut donc réfléchir à l'opportunité de chaque coup de sécateur ou de couteau-scie.

D'une manière générale, la taille de fructification doit être légère pour éviter l'alternance (variation de la production selon les années).

La taille de régénération

C'est une taille très sévère que l'on utilise que dans des cas très particuliers :

- Remise en production d'arbres abandonnés pendant des dizaines d'années.

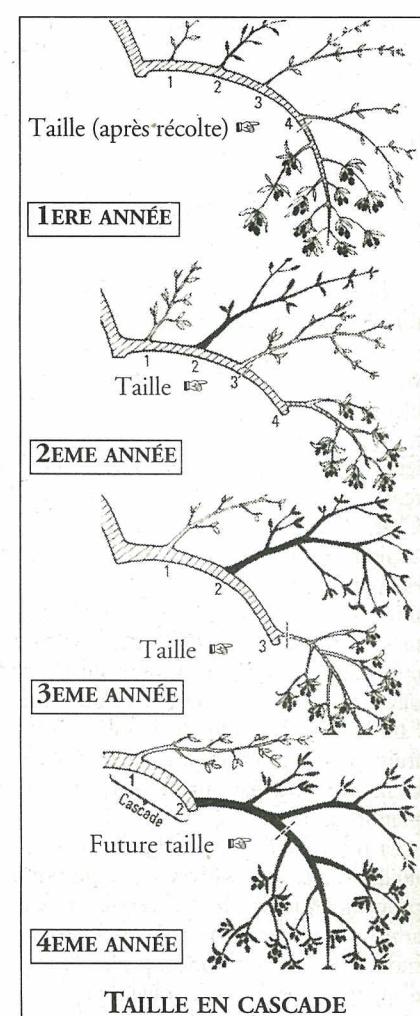
- Rénovation d'arbres ayant souffert du gel ou du feu.

- Rajeunissement d'un arbre devenu improductif car trop grand.

L'arbre ne fera pratiquement pas d'olives l'année suivante et mettra 5 à 6 ans avant de donner une production optimale, il faut donc réfléchir à l'opportunité d'une telle régénération.

Il s'agit de supprimer plusieurs étages de charpentières en conservant simplement le premier niveau (voir schéma), cette opération est dangereuse et doit être réservée aux professionnels.

Les années suivantes, la taille supprimera les rejets sur le tronc, au pied de l'arbre et trop proches de la cicatrice principale.



Croquis empruntés à Félix Erétéo dans son livre "L'Olivier" (voir page 22). Ces dessins, qui illustrent dans l'ouvrage chaque opération de taille, sont clairs, détaillés et si joliment dessinés !

A propos de taille ornementale Vive l'olivier libre !

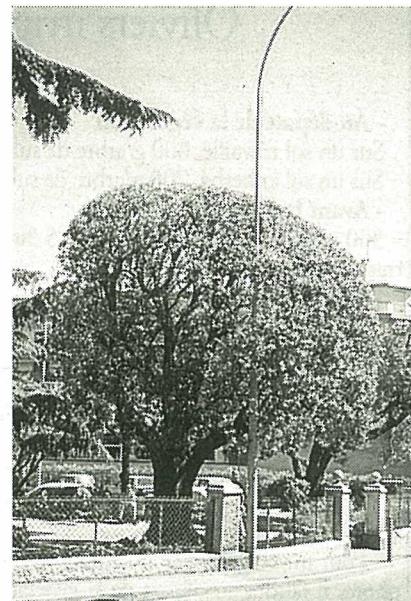
"Les ancêtres ne voulaient pas que l'on coupe les branches des oliviers. C'était sacré."

En ville et dans la plupart des jardins privés les oliviers sont aujourd'hui considérés avant tout comme des arbres d'ornement, les olives qui tâchent les carrosseries, sur lesquelles on glisse lorsqu'elles s'accumulent sur les chemins, le citadin s'en passera bien.

Imitant les producteurs qui pratiquent la taille fruitière, la plupart des "oliviers urbains" ont été très sévèrement rabattus (ce qui est une ineptie si l'on désire avoir moins d'olives) et sont taillés tous les ans en "boule". Nul ne sait si c'est l'influence du jeu de pétanque, des buis bien ordonnés des jardins à la Française, ou bien encore le désir secret d'imposer à l'arbre de la liberté la contrainte d'une forme cartésienne mais c'est "la boule, bien dégagée derrière les oreilles" qui est devenue la norme.

La boule nous fout les boules

Bien que de nombreux artisans réussissent des formes quasi-parfaites sans trop massacer les arbres, ce manque d'imagination et de respect pour la nature nous désole, la Gazette vous le dit tout net "la boule nous fout les boules". Heureusement, ces tailles sont généralement



Olivier taillé en boule

tiquée. Si vous décidez de transplanter l'arbre, la taille sera très sévère pour compenser la suppression d'une grande partie du système racinaire.

Le gel (et parfois le feu) a des conséquences dramatiques sur les oliviers. Si la quasi totalité du tronc est sèche il faudra se résoudre à "recéper" (couper le tronc à la base) l'arbre. Sur la multitude de nouvelles pousses apparaissant dès la saison

suivante il faudra, en plusieurs années, sélectionner 1 ou 3 remplaçants qui profiteront de la vigueur de la souche pour grandir très rapidement.

"Libérer" un olivier

Si vous souhaitez rendre sa liberté à un olivier nanifié par les tailles successives il sera urgent de ne rien faire les premières années.

Lors de la première taille il faudra examiner très attentivement les départs des branches. En effet (voir croquis) certaines branches qui sont collées trop près des cicatrices ont une fâcheuse tendance à se détacher brutalement entraînant dans leur chute la personne qui se trouve dessus. Il faudra supprimer systématiquement ces branches douteuses en privilégiant celles qui sont bien collées au tronc.

Impérativement s'attacher

On le sait trop peu, chaque année des dizaines d'accidents ont lieu, parfois avec des conséquences dramatiques. Quelle que soit la hauteur de l'arbre le tailleur doit impérativement s'attacher à une branche autre que celle sur laquelle il se trouve. L'impression de sécurité que l'on éprouve lorsque l'on grimpe dans un olivier est trompeuse et peut coûter la vie ou

valoir la chaise roulante.

Muni donc d'un harnais de sécurité, il faudra supprimer les gourmands verticaux inutiles et éventuellement couper les pousses qui n'ont pas d'avenir (trop proches d'un départ vigoureux).

Il faut toujours réfléchir avant chaque coupe, après, il sera impossible de recoller les morceaux. Souvenez-vous aussi que les conseilleurs ne sont pas les payeurs et que c'est la personne qui est dans l'arbre qui est la mieux placée pour décider de l'opportunité de supprimer ou de conserver. Dernier conseil évidemment : ne grimpez à un arbre que si vous êtes en parfaite condition physique et mentale, ne dépassez pas vos limites et ne montez pas trop haut.

Si vous faites appel à une entreprise, assurez-vous qu'elle pratique la "taille douce" et qu'elle ne défigurera pas votre arbre.

Pendant de longues années vous regarderez votre olivier s'épanouir, reprendre sa silhouette à la fois majestueuse et tournée. Les tailles seront espacées dans le temps et se limiteront à la suppression des branches sèches ou dangereuses.

Si vous soignez bien votre arbre (voir page suivante), vous le verrez peu à peu se former en boule... naturelle cette fois.

Courbou

L'entretien des oliviers en production

Si l'olivier d'ornement est particulièrement débonnaire et peu exigeant (voir page 5), dès que l'on souhaite consommer ses produits, la tâche se complique. Arrosage, fumure, taille, traitements phytosanitaires, récolte, transformation du produit vont vous occuper tout au long de l'année. Mais

quel bonheur de consommer sa propre huile et ses olives de table. Si vous n'avez qu'un seul olivier, rien ne vous empêche de l'exploiter convenablement, mais quel boulot !

Arrosage et entretien du sol

- Faut-il arroser les oliviers ? La question est grave et suscite les passions.

Contrairement à une idée reçue, l'olivier souffre de la sécheresse. C'est probablement l'arbre fruitier qui valorise le mieux l'eau d'irrigation, mais son feuillage persistant et sa résistance apparente à la sécheresse font illusion." Charles Baldy, INRA Montfavet.

Globalement toutes les études menées estiment qu'un arrosage adapté permet une récolte plus importante (+ 25 %), moins alternante avec des fruits plus gros et une meilleure teneur en huile des olives. En ce qui concerne l'influence de l'arrosage sur le goût de l'huile ou des fruits, la polémique est largement ouverte et ne compte pas sur la Gazette pour prendre parti.

La nécessité d'arroser dépend bien sûr du lieu où ils sont cultivés (des conditions pédoclimatiques). Il est certain qu'un arbre planté dans une zone sableuse du sud Tunisien aura beaucoup plus besoin d'apport en eau qu'un olivier du pays grassois qui bénéficie d'un sol argileux et d'une pluviosité importante (surtout cette année ! NDLC).

Si vous décidez d'arroser votre verger, la technique la plus efficace est la mise en place d'un goutte à goutte qui permettra,

à l'aide de pompes doseuses, de leur distribuer également fumure et oligoéléments. Les périodes où l'arrosage doit être pratiqué (en fonction des précipitations) sont de mars à juin et éventuellement septembre. Arroser en plein été permettrait de limiter légèrement le temps de repos végétatif (voir page 18).

- Faut-il "cultiver" le sol ? deuxième polémique.

Pendant des millénaires, les agriculteurs ont planté du blé et des légumes au pied des oliviers sans qu'il s'en plaignent, un travail du sol était donc effectué annuellement. De nombreux vergers sont encore labourés régulièrement mais cette méthode à ses limites : l'utilisation des tracteurs abîme les racines superficielles de l'arbre, le sol est souvent gorgé d'eau lors de la récolte et de la taille qui s'effectuent dans la gadoue, sans parler de l'érosion et des "semelles de labour" asphyxiantes.

Si les exploitations intensives utilisent le désherbant chimique sans jamais retourner le sol, il semble préférable de cultiver sur sol enherbé avec broyage régulier de l'herbe et des déchets de taille. Cette méthode permet de charger le sol en matière organique, de toujours travailler "au sec" grâce au tapis végétal et de récolter dans les meilleures conditions.

Jardin en Fête



Salon du Jardin et de l'Art du Jardin

8 et 9 juin



Jardin Alexandre 1er
(face au Palais de Justice)
Toulon

Pour tous renseignements
Tél. : 94.08.20.85 et 94.09.26.24

Les ennemis de l'olivier

Fort heureusement les oliviers sont moins maladifs que les agrumes (voir gazette n°6) mais on ne peut pas envisager une culture sans lutter contre ses ennemis. Il est notable que les méthodes de traitement ont largement évolué vers un respect de plus en plus grand de l'environnement, motivé certes par de bons sentiments mais également par des soucis de rentabilité et de qualité du produit.

L'utilisation irraisonnée des insecticides chimiques a non seulement provoqué des pullulations de cochenille, mais a développé des résistances chez les insectes visés (psylle et Dacus)

Voici donc les opérations à effectuer :

L'œil de paon et la fumagine

L'œil de paon (*Cycloconium oleaginum*) est un champignon que l'on repère aux taches circulaires caractéristiques qui apparaissent à la face supérieure de la feuille d'olivier. Son apparition intervient lors des périodes humides du printemps. Il peut provoquer d'importantes chutes de feuille qui portent préjudice aux récoltes à venir. Il attaque aussi le fruit qui aura une moindre teneur en huile et

pourra même entraîner sa chute.

La fumagine est un champignon qui se développe à partir du miellat des cochenilles, il donne aux branches et au feuillage une teinte foncée caractéristique, l'arbre est étouffé par le feufrage qui ralentit respiration et photosynthèse. Ses conséquences sont importantes sur la production.

Contre ces deux champignons deux traitements à l'oxychlorure de cuivre (autorisé en agrobiologie) l'un en début de printemps (avant la floraison), l'autre à la mi-automne (un mois et demi au minimum avant la récolte) suffisent (50 g de produit pour 10 litres).

Notez que le lâcher d'auxiliaires dans les vergers d'oliviers permet d'éliminer efficacement la cochenille noire de l'olivier. L'utilisation du Métaphycus a donné de si bons résultats que les laboratoires ne peuvent les produire en quantité suffisante et sont à ce jour en rupture de stock.

La teigne de l'olivier

C'est un redoutable ennemi pour le producteur d'olives, il peut causer d'énormes pertes de production, notamment dans les oliveraies du Nyonsais.

Il s'agit en fait d'un minuscule papillon

Attention aux produits de traitement

Certains insecticides (Ultracid) ne doivent absolument pas être utilisés après l'apparition des fruits car ils sont liposolubles, votre huile et vos olives de table seraient irrémédiablement CONTAMINÉES. Si vous mélangez votre récolte avec celle d'un ami pour avoir la quantité nécessaire à une "piste" au moulin, assurez-vous impérativement qu'il utilise les bons produits, au bon moment.

La fumure de printemps

par Guy de Montpezat

Ces plans de fumure tiennent compte des conditions climatiques 95/96 du sud de la France et des apports conseillés dans les programmes édités en automne 1993 pour la fumure d'hiver.

Oliviers irrigués

Fumure type applicable à la majorité des oliviers

- Au départ de la végétation

Sur un sol travaillé, 600 g/arbre de sulfate d'ammoniaque

Sur un sol enherbé, 700 g/arbre de sulfate d'ammoniaque

- Avant la floraison

300 g/arbre d'ammonitrat à 33,5 % et 300 g/arbre de nitrate de potasse

- A la nouaison

300 g/arbre d'ammonitrat à 33,5 % et 200 g/arbre de nitrate de potasse

- Au moment du grossissement des fruits

Pour les oliviers chargés, 200 à 300 g/arbre d'ammonitrat selon la charge.

Pour les oliviers alternants, 800 g/arbre de nitrate de chaux

Oliviers en sol sec

- Au départ de la végétation

Sur un sol travaillé, 500 g/arbre de sulfate d'ammoniaque

Sur un sol enherbé, 600 g/arbre de sulfate d'ammoniaque

- Avant la floraison

400 g/arbre d'ammonitrat à 33,5 % et 500 g/arbre de nitrate de potasse

- A la nouaison

300 g/arbre d'ammonitrat à 33,5 %.

En sol argileux, bien drainé, les fumures floraison-nouaison peuvent être regroupées en un seul épandage avant floraison, afin de profiter de l'humidité du sol. En cas de faible récolte annuelle, remplacer à la nouaison l'ammonitrat par 600 g/arbre de nitrate de chaux.

Variations selon les cas particuliers

- Pour un verger jeune ou chétif ou un sol pauvre en phosphore, il faudra au départ de la végétation incorporer au sol 600 g/ arbre de phosphate d'ammoniaque. Dans le cas d'un sol enherbé faire un scariffrage après l'épandage. Continuer aux autres étapes le programme de fumure type.

- Pour un sol riche en magnésie ou pauvre en potasse, il faudra modifier la fumure type à partir de la nouaison (200 g/ arbre d'ammonitrat à 33,5% et 400 g/ arbre de nitrate de potasse). Au moment du grossissement des fruits 200 à 400 g/ arbre de nitrate de potasse selon les besoins.

- Pour un sol carent en magnésie ou très riche en potasse, il faudra au départ de la végétation rajouter aux 600 g/ arbre de sulfate d'ammoniaque, soit 800 g/ arbre de sulfate de magnésie à 16 %, soit 270 g/ arbre d'oxyde de magnésie à 48 %.

- Pour un verger jeune ou chétif ou un sol pauvre en phosphore, il faudra au départ de la végétation rajouter 500 g/ arbre de phosphate d'ammoniaque à 200 g/ arbre de sulfate d'ammoniaque pour les sols nus (ou 300 g/ arbre pour les sols enherbés). Continuer ensuite la fumure type.

- Pour un sol riche en magnésie ou pauvre en potasse, il faudra remplacer, à la nouaison, les 300 g/ arbre d'ammonitrat par 200 g/ arbre d'ammonitrat à 33,5% et 300 g/ arbre de nitrate de potasse.

- Pour un sol carent en magnésie ou très riche en potasse, il faudra au départ de la végétation rajouter aux 500 g/ arbre de sulfate d'ammoniaque, soit 800 g/ arbre de sulfate de magnésie à 16 %, soit 270 g/ arbre d'oxyde de magnésie à 48 %.

Exploiter l'olivier

En ces périodes de jachères et de surproduction, il existe un arboriculteur sûr et certain de ne pas jeter ses fruits à la décharge ; c'est, bien sûr, l'exploitant d'oliviers. En général la production annuelle est vendue en quelques mois quand elle n'est pas vendue avant la récolte. Il est difficile de se procurer une bouteille d'huile locale après le mois de septembre.

N'en déduisez pas pour autant que les oléiculteurs roulent carrosse ; rares sont ceux qui vivent exclusivement de la culture de l'olivier mais la situation tend à s'améliorer et les produits de l'olive commencent à atteindre des prix rentables pour l'exploitant. L'huile d'olive française, qui mérite sa réputation de qualité, est exportée aux 4 coins du monde à des amateurs exigeants.

100 000 jeunes oliviers par an plantés en France.

La Communauté Européenne et les pouvoirs publics favorisent la remise en production d'arbres abandonnés ainsi que la plantation d'oliviers. Depuis quelques temps on plante plus de 100 000 jeunes oliviers par an en France. L'olivier favorise même l'insertion en créant de nouveaux emplois (voir article ci-dessous). L'engouement du consommateur français pour l'olivier et ses produits de qualité est réel, les ouvertures sur les marchés allemand et d'Europe du nord sont prometteuses.

On se prend alors à rêver de paysages provençaux recouverts de millions d'oliviers et de forêts méditerranéennes entrecoupées d'oliveraies qui constitueront autant de barrières contre la progression des feux. On devient alors vite nostalgique du siècle dernier où l'on comptait, en France, autant d'oliviers que d'habitants.

Mais, le rêve se heurte souvent à la réalité, dans ce cas précis la réalité n'est pas si rose et l'oléiculture française souffre de nombreux handicaps.

Une main d'œuvre chère

Une bonne partie des oliviers français sont plantés dans des zones difficilement accessibles où la mécanisation est quasi-impossible. Récolte, tri, taille, fumure et traitements demandent énormément de main d'œuvre et nous avons vu que le coût de celle-ci est particulièrement pénalisant pour les producteurs français (une heure de travail revient 69 % plus cher en France qu'en Espagne et 33 % plus cher qu'en Italie).

L'histoire de l'olivier en France se conjugue au rythme des désastres causés par le froid (1595, 1709, 1789, 1879, 1956, 1985). La France est à la limite septentrionale de la zone de l'olivier et ses exploitants en payent régulièrement le prix.

Les moulins à huile sont de très petites unités, le prix de trituration est plus élevé que dans les pays limitrophes. De plus, une taxe à la pollution est appliquée en France aux olives triturées dans les moulins de type génois alors qu'elle n'existe pas en Italie.

On estime donc que le prix de revient d'un litre d'olive pour le producteur avoisine les 50 F. Si on ajoute l'amortissement du matériel, du foncier et des premières années de culture sans récolte, on comprend que cultiver l'olivier est difficilement rentable.

Concurrents les prix des huiles "industrielles" vendues en hypermarché est impossible par contre il existe une clientèle (aisée ou pas) qui sait mettre le prix pour un produit de qualité et qui se déplace même chez le producteur pour s'approvisionner.

Le goût du consommateur est en train



Broyage des résidus de taille au pied des oliviers (mulching)

de s'affiner et nombreux sont ceux qui utilisent une huile d'olive à bas prix tous les jours et réservent "la bonne bouteille" pour les plats de fête.

Objectif qualité

L'huile française comme tous les produits "haut de gamme" de notre agriculture bénéficie d'une image de qualité, c'est donc cette voie que tout nouvel exploitant doit suivre.

Le respect du consommateur est essentiel dans cette démarche ; l'origine du produit doit être claire et il faut reconnaître que ce n'est pas toujours le cas.

En effet toute huile triturée en France est réputée produit d'origine française, même si les olives proviennent d'un autre pays.

J'ai donc cruellement appris que l'huile que j'achète depuis des décennies au moulin provient en fait de "Coquilllos" espagnoles plutôt que de Cailletier des Alpes Maritimes. Cette législation pour le moins curieuse a fait la fortune de nombreux mouliniers (qui vendent au prix fort) et a contribué à l'abandon de milliers d'hectares d'olivier.

300 morts

De véritables escrocs se sont spécialisés dans le coupage de l'huile d'olive avec des huiles végétales raffinées. Le pire ayant été atteint en Espagne en 1981 où sur 12 000 personnes hospitalisées on a recensé plus de 300 morts. Ces victimes avaient consommé une "huile d'olive"

Insertion et olivier

On a le droit d'être tristes lorsqu'on entend les chiffres du chômage et de l'exclusion, on peut également l'être en pensant aux dizaines de milliers d'oliviers abandonnés qui n'attendent que la main de l'homme pour produire et pour améliorer la qualité des paysages. Cette société de surconsommation a marché sur la tête pendant 50 ans et se désole aujourd'hui de ne pas plus trouver de produits de qualité que de travail pour ses enfants.

De la main d'œuvre l'olivier pourra en offrir dès que le consommateur consentira à payer le prix suffisant à l'exploitant, et ce temps n'est pas si loin.

Par contre, la remise en production des arbres demande tout d'abord un débroussaillage des parcelles souvent envahies par les ronces ou par la forêt, une taille sévère des arbres et des soins constants pendant

qui n'était en réalité qu'une huile de Colza provenant de France. Cette huile, qui était réservée à un usage industriel et additionnée d'aniline (liquide huileux toxique) avait été vendue sous le nom d'huile d'olive (cf. l'Huile d'olive du professeur B. Jacotot). Ce scandale énorme a jeté le doute sur les produits de l'olivier pendant de nombreuses années.

La parole du producteur ou du moulinier est à ce jour la seule garantie d'origine du produit... sauf à Nyons.

L'Appellation d'Origine Contrôlée

Depuis 1994, la première AOC pour une huile a vu le jour à Nyons. Ce terroir dont l'huile est, à juste titre, renommée, a réussi à défendre son identité. Devraient suivre dans les années qui viennent d'autres AOC : Pays d'Aix, Vallée des Baux, Olive de Nice.

Pour bénéficier de cette AOC, il ne suffit pas seulement d'avoir des oliviers dans une zone déterminée mais également de respecter des normes de culture visant à produire la meilleure qualité.

Par exemple voici quelques critères (cas de l'AOC Olive de Nice) : Superficie minimale pour chaque arbre = 24 m² - Taille d'éclaircissage au moins une fois tous les 2 ans - Rendements limités à 8 tonnes à l'hectare - Olives récoltées sur l'arbre à la bonne maturité - Lavage des olives et calibrage sous 48 heures - Trituration 10 jours maximum avant la récolte -

des années avant de produire suffisamment pour être rentables.

D'intéressantes opérations d'insertion sont actuellement en cours, notamment dans les Alpes de Haute Provence (association SOLEM) et dans les Alpes Maritimes (ADO, à l'Escarène). Plusieurs entreprises d'insertion réhabilitent les oliveraies et des dizaines de jeunes effectuent ces travaux très pénibles (ils reconstruisent également les murs effondrés des restanques).

L'Union Européenne, l'Etat et les Collectivités territoriales participent financièrement à ces opérations qui forment ces jeunes aux métiers de l'olivier. Le pari est audacieux, les pessimistes ricanent mais pour une fois que l'on va dans le bon sens, La Gazette ne peut que souhaiter la plus grande réussite à ces opérations.

Vaincre la mouche

Vous avez vu, page précédente, que l'on pouvait aisément lutter "bio" contre les principaux ennemis de l'olivier mais qu'en est-il de la redoutable Dacus oleae qui sévit particulièrement dans les zones littorales chaudes et humides ?

Cette mouche pond dans la pulpe de l'olive, l'asticot se développe dans le fruit et se nourrit de la chair en creusant une galerie se rapprochant du noyau. 3 semaines plus tard l'adulte quittera le fruit en perçant le fruit. Cette infestation peut provoquer la chute de l'olive très rapidement, dans tous les cas elle provoquera une baisse de rendement et une augmentation de l'acidité de l'huile qui devra être triturée le plus tôt possible.

Pour le producteur d'olives de table, le Dacus est un fléau car une olive piquée est invendable en confiserie, notamment pour les producteurs d'olive de Nice issue du cailletier.

Les traitements biologiques ne viennent pas à bout de la mouche et il faut donc se résoudre à utiliser les insecticides chimiques. Pendant des années on a traité la totalité des arbres avec des insecticides à base de diméthoate à raison d'un traitement mensuel dès début août. Ces méthodes qui sacrifiaient aussi tous les insectes auxiliaires ont provoqué la pullulation de cochenilles et de petites araignées en supprimant leurs prédateurs.

Une solution plus responsable et très efficace

Aujourd'hui on privilie une solution plus responsable et très efficace. Dès la capture des premiers adultes dans des pièges à insectes, on débute les traitements. Ceux-ci sont constitués d'un mélange d'un hydrolysat de protéines (un viandox amélioré) et d'un insecticide non systémique (diméthoate). Ce mélange, attractif pour les mouches est pulvérisé sur une petite partie de l'arbre (1 à 2 m²). Cette opération doit être renouvelée tous les 15 jours et après toute chute de pluie. En règle générale les premiers interviennent dès le 15 juillet jusqu'en fin octobre.

80 % des olives n'auront jamais été en contact avec un quelconque insecticide et la faune auxiliaire sera préservée.

Les seuls ennemis contre lesquels on ne peut intervenir efficacement sont les oiseaux. Les plus redoutables sont les grosbec et les étourneaux qui quittent les arbres avec une olive dans chaque patte et une dans le bec.

MC

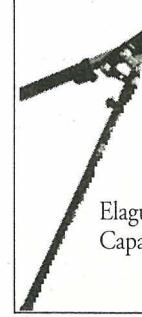


ARAUCARIA

Espaces Verts
Tous travaux de Jardin

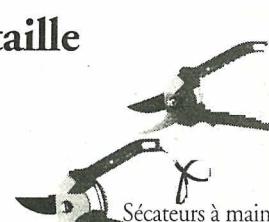
Laurent De Filippi - tél. 93.79.58.22
Chemin des Mortissons 06440 L'Escarène

Ets. DALMASSO Tous les outils de taille



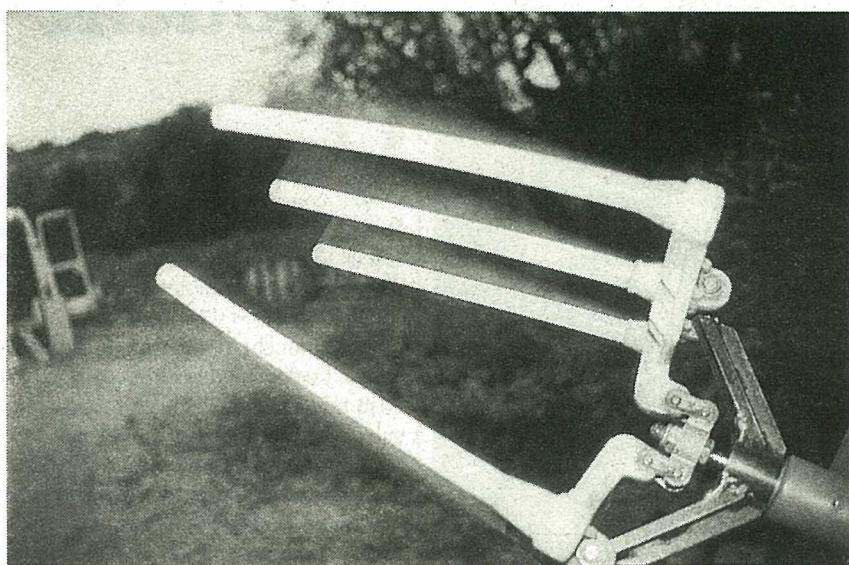
Elagueur à by-pass
Capacité de coupe
43 mm

R.N. 202
La Manda
06200 Nice
Tél : 93 08 11 53



Sécateurs à main

Les oliviers de l'an 2000



Les peignes à olives ont avantageusement remplacé les "gaules"

On ne leur a pas demandé leur avis mais que pourraient bien penser nos oliviers centenaires des nouvelles méthodes et techniques utilisées par les oléiculteurs ?

Les oliviers faisant partie des rares végétaux qui s'accommodeent, voire même qui ont besoin de la présence de l'homme, il n'est pas à douter qu'ils répondraient ainsi : "Nous préférions être vibrés pneumatiquement, agités hydrauliquement, taillés électroniquement, régulés informatiquement et être protégés biotechnologiquement plutôt que de dépeir au milieu des ronces, des pins et des mimosas, ou pire, d'être arraché pour la culture des fleurettes, de la vigne ou des résidences aux vues imprenables !"

Tels de vieux sages, ils pourraient rajouter "De toutes manières, c'est moi qui décide, si vous exagérez, la récolte sera faible car je laisserai tomber mes olives dès le mois d'août, mon seul souci est

pour mes arrières petits enfants que vous avez sélectionnés génétiquement ; quel sera leur avenir, eux qui produisent dès la quatrième année et que vous avez dopés dès la naissance ?"

La culture ancestrale de l'olivier est entrée réellement dans le troisième millénaire... et c'est tant mieux !

On avait trop vite enterré cet arbre éternel au milieu du XX^e siècle au profit des graisses animales obtenues "grâce" à l'élevage en batterie et aux farines protéinées. Les "oléagineux" cultivés intensivement, au mépris des nappes phréatiques et de la faune, ont pris le relais, leur corps gras sont extraits à l'aide de solvants (il faut le dire NDLC) et sont appelés "huiles". Pendant ce temps nos oliviers (plus d'un million simplement dans les Alpes Maritimes) attendent patiemment que les hommes arrêtent de tenter de marcher sur la tête pour produire à nouveau.

Certains l'ont compris et considèrent l'olivier comme un arbre majeur du troi-

"Son de caua d'un autre monde" (des galéjades) se serait écriée la Grand mère Scoffie (qui veillait sur l'épicerie du quartier) simplement en découvrant les nouveaux filets en matière plastique qui ornent nos oliveraies pendant la récolte. Si elle connaissait l'existence des sécateurs électriques, des peignes-vibreurs, du goutte à goutte, des vibreurs d'oliviers et des moulins en chaîne continue, nul doute qu'elle se retournerait dans sa tombe.

Si vous communiquez avec l'au-delà, ne lui dites surtout pas que ses oliviers sont surveillés par ordinateur ; elle viendrait nous chatouiller les pieds toutes les nuits.

sième millénaire. Les Américains, les Chinois, les Japonais, les Australiens, les Argentins ne s'y trompent pas, eux qui plantent les oliviers par centaines de milliers.

Les progrès technologiques apportent peu à peu des solutions aux problèmes de rentabilité et de qualité qui avaient quasi-mérit fait disparaître les oléiculteurs de notre pays. Les innovations se retrouvent à tous les stades de la culture :

La récolte

les peignes vibrants (voir photo) ont remplacé avantageusement les gaules qui blessaient plus souvent les arbres et les fruits.

La conception des machines à récolter les olives (voir photo) qui font vibrer les arbres est significative de la profondeur et de la complexité de "l'arbre roi" : La société Pellenc, installée dans le Vaucluse et spécialisée dans l'innovation en ce qui concerne le machinisme agricole décida,



Vibreurs-récolteurs d'olives

il y a longtemps, de fabriquer une machine capable de récolter automatiquement les olives. Fort de son expérience de la vigne le directeur estimait à 6 mois le temps nécessaire à concevoir l'engin, il y parvint... 15 ans plus tard !

Car récolter des olives sans traumatiser l'arbre ni faire tomber les feuilles n'est pas si simple.

Pour parfaire ses recherches, la société eut recours à une caméra utilisée par la NASA et capable de filmer au millième de seconde. On s'aperçut alors que l'olive devait faire 6 tours sur elle-même avant de se détacher. Certes ce matériel, en perpétuelle amélioration n'est pas spécialement destiné aux petites parcelles qui caractérisent nos exploitations mais le produit est un succès à l'exportation avec plus de 240 machines vendues de l'Andalousie à l'Australie.

La taille

Outre les sécateurs à énergie auxiliaire

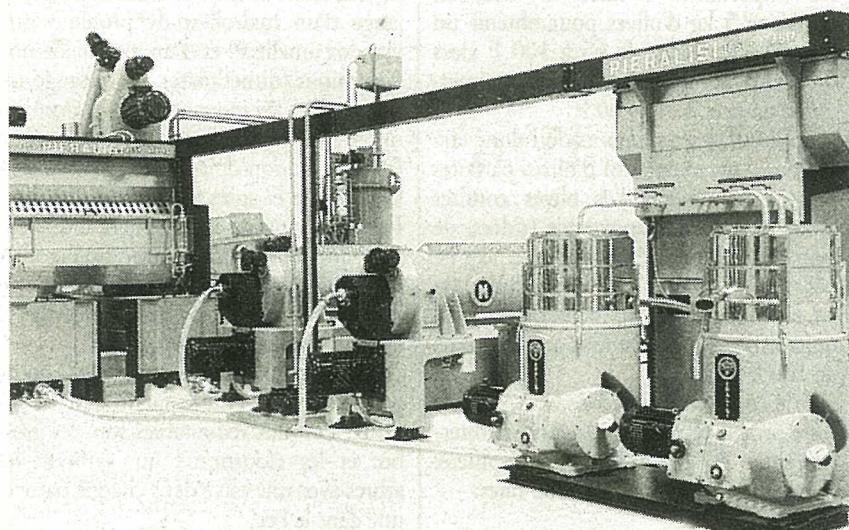
(voir article ci-dessous), il faut noter l'existence de tailleuses automatiques (d'grosses tailles-haies montées sur tracteur) utilisées en production intensive.

Les traitements

Vu l'évolution des mentalités et de techniques, la protection phytosanitaire sera bientôt totalement "bio" grâce à la lutte intégrée, les oliviers font d'ores et déjà partie des arbres fruitiers les moins traités.

La trituration

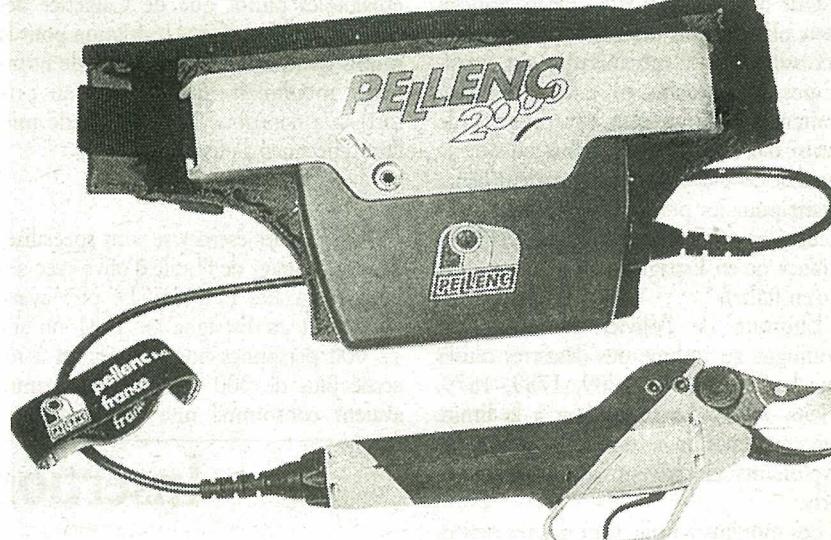
Nous vous le promettons, nous consacrerons l'hiver prochain plusieurs pages aux différentes techniques de fabrication de l'huile, ce numéro spécial étant décentement bien incomplet. Les "chaînes en continu" (voir photo), grâce à leur hygiène et à leur rapidité de trituration permettent d'obtenir les huiles les plus primées. Le moins que l'on puisse dire c'est qu'elles n'ont pas le charme des moulins traditionnels.



Les nouveaux moulins à chaîne continu assurent, dit-on, une qualité optimale



Sécateurs et tronçonneuse pneumatiques



Un sécateur électrique (à batterie interchangeable) permet d'augmenter considérablement la productivité tout en assurant des coupes parfaites. Il devrait bientôt faire fureur dans les entreprises de jardin.

Quel jardinier ne s'est pas réveillé, après une journée de taille intensive au sécateur, à 4 heures du matin en ressentant des fourmillements caractéristiques dans le bras ?

Quel tailleur n'a pas fendu longitudinalement une branche trop épaisse pour le sécateur en l'agitant de droite à gauche afin de pouvoir la couper sans se saisir de son couteau-scie ?

Quel amateur n'a pas eu du mal à saisir son stylo le lundi matin après un week-end passé à entretenir ses oliviers ou sa vigne ?

Combien de fois avez-vous eu recours

au couteau ou à la tronçonneuse après vous être acharné sur une pousse récalcitrante ?

Quel élagueur n'a pas utilisé ses deux mains (au mépris de sa sécurité) pour couper une branche récalcitrante ?

Quel quinquagénaire ne s'est pas senti "ayant pris un coup de vieux" après une taille ?

Il existe pourtant des outils fiables et solides qui font appel à d'autres sources d'énergie que l'huile de coude.

- Les sécateurs électriques fonctionnent à l'aide de batteries électriques (autonomie 7 heures) et coupent des rameaux de plus de 30 mm de diamètre

sans effort.

- Les sécateurs pneumatiques ou hydrauliques (plus progressifs) sectionnent des branches de 65 mm, mais sont plus bruyants (nécessité d'un compresseur) et impliquent la présence de câbles de liaison.

En taille intensive, les gains de productivité peuvent atteindre 70 % avec du matériel moderne et limiter l'emploi de la tronçonneuse qui "mâche" les plaies de liaison.

En utilisant ce type d'outil, le tailleur peut faire fonctionner à tempérament son meilleur outil : sa tête.

M.

BULLETIN D'ADHÉSION À L'ASSOCIATION "Les Amis de La Gazette des Jardins"	
5, Place Saint François 06300 NICE	
PERSONNE PHYSIQUE	
M. <input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> Mlle <input type="checkbox"/>	
NOM	
Prénom
Profession
Adresse
Code postal	Ville
Pays
Téléphone	Téléphone
Fax	
J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION "LES AMIS DE LA GAZETTE DES JARDINS"	
Montant de la cotisation 1996 :50 F	
Montant de mon apport (minimum 100 F) : F	
Montant total de ma souscription (minimum 150 F) F	
que je règle par chèque bancaire ou postal ci-joint à l'ordre de "l'Association des Amis de la Gazette des Jardins", j'adresse mon chèque et le présent bulletin rempli à	
<i>"Les Amis de la Gazette des Jardins" 5, Place Saint François 06300 NICE</i>	

Parcs, châteaux, bastides et cabanons de la capitale provençale

La saga des jardins de Marseille (2)

par Alain Lévy

Lors du premier épisode de la Saga des jardins de Marseille, Alain Lévy nous avait présenté la situation particulière de la région Marseillaise qui souffrait d'une pénurie chronique d'eau. Le percement, en 1847 du canal qui relie la ville à la Durance a tout changé. Ce bouleversement provoqua une métamorphose du paysage agricole et, bien sûr, la création de nombreux jardins !

La construction en 1858 du Palais impérial du Pharo et de son parc paysager dédiés à l'impératrice Eugénie (qui dominent toujours le vieux port et la Joliette) servit d'exemple et de catalyseur à la quête d'art floral et paysager. L'embellissement des anciens châteaux et bastides, et la construction des nouveaux, allaient de pair avec la création de nouveaux parcs et jardins.

Une des caractéristiques principales des parcs et jardins marseillais est l'omniprésence de l'eau comme élément décoratif, certains n'hésitant pas à parler d'une véritable "débauche" de luxe et de technologie dans la mise en valeur de cette manne précieuse.

■ Le parc Borély

Un des exemples les plus célèbres reste sans conteste le parc Borély (dont la fréquentation annuelle dépasse de nos jours le million de visiteurs) où, face au château construit en 1766 par Louis Borély, riche armateur marseillais, on se livra dans les années 1850 à de gigantesques travaux d'embellissement du parc "à la gloire de l'eau". Des fontaines monumentales et de vastes bassins "miroirs" agrémentent la partie "à la française" du parc, suivant la tradition classique héritée de Le Nôtre et des théories d'Argenville. La partie du parc "à l'anglaise" comporte une cascade, des canaux serpentant à travers le jardin et un lac artificiel sur lequel les Marseillais continuent aujourd'hui de goûter aux joies de la barque ou de l'aviron à quelques centaines de mètres des plages du Prado.

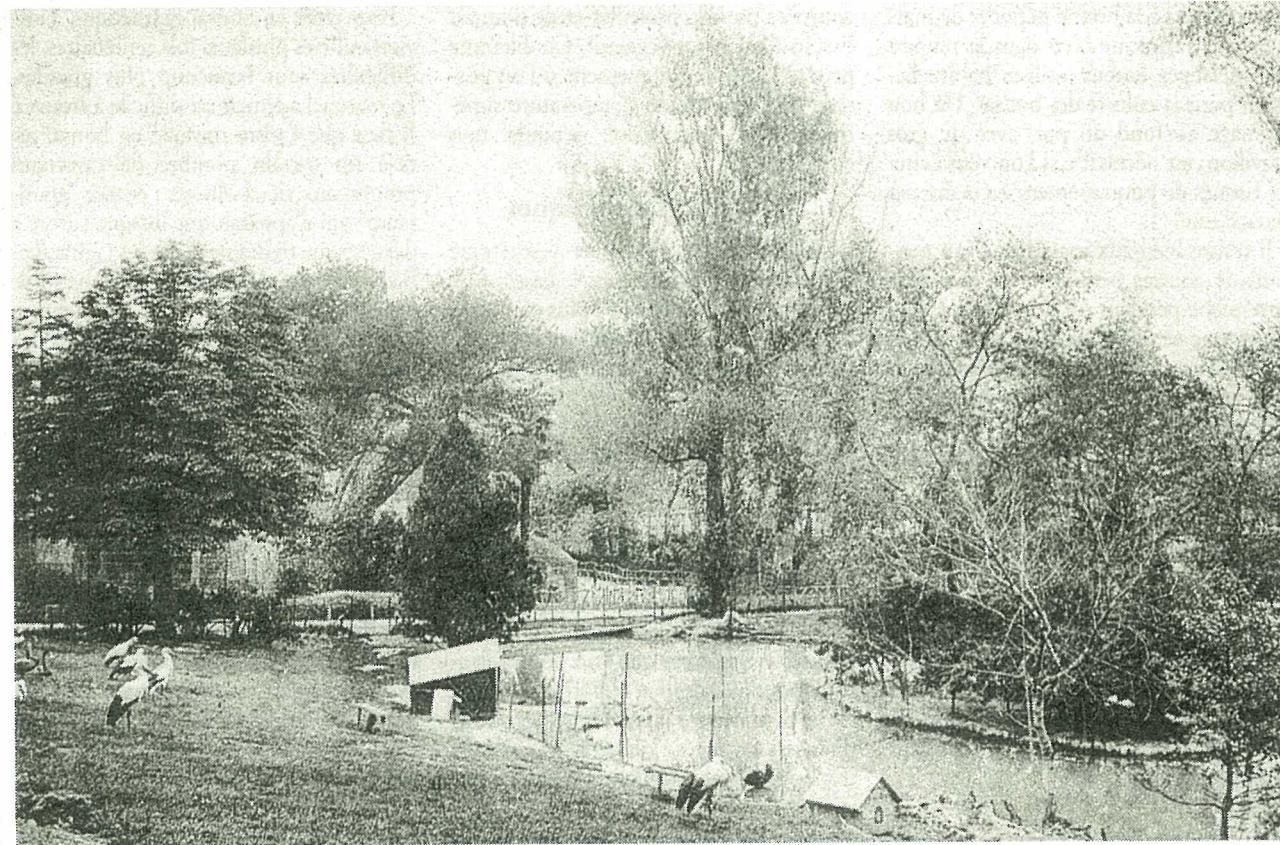
■ Le parc Longchamp

Encore plus symbolique, le parc Longchamp inauguré en 1854 fut créé sur le plateau où aboutissait le canal de Marseille ; afin de célébrer dignement l'arrivée de l'eau, l'architecte Espérandieu (le même qui construisit la basilique Notre-Dame de la Garde) réalisa à l'entrée du parc, en 1869, un palais château d'eau orné de cascades, bassins et jets d'eau si vaste que chacune de ses ailes latérales abrite aujourd'hui le musée des Beaux-Arts et le muséum d'Histoire Naturelle de la ville de Marseille.

la présence pléthorique de l'eau à Marseille permit toutes les audaces

Cette constante de l'eau comme élément primordial de décors des parcs et jardins de Marseille s'est perpétuée au fil du temps ; et, de nos jours, il n'est pas de parc ou jardin qui n'ait au moins une cascade, une fontaine, un lac ou un étang comme centre d'intérêt (parcs Borély, Montredon-Pastré, Longchamp, St Cyr, François Billoux, Chanot, etc.).

Désormais, la présence pléthorique de l'eau à Marseille permet toutes les audaces de style et toutes les plantations végétales.



Le Jardin d'accimatation de Marseille

Ce fut, en premier lieu, la possibilité d'augmenter la taille des parcs, les problèmes d'arrosage ou d'irrigation étant définitivement résolus. Cet accroissement est demeuré jusqu'à nos jours en dépit du démembrément de nombreux domaines paysagers et jardins, sous la pression immobilière.

■ Le parc Montredon-Pastré

Il s'étire toujours sur plus de 120 hectares d'espace vert autour du château Pastré (actuellement musée de la Faïence de Marseille) ; le parc Borély, bien qu'amputé d'un tiers de sa superficie lors de la construction de l'hippodrome Borély, occupe encore une surface de 18 hectares auxquels s'ajoutent les 15 000 m² du parc Botanique de la ville de Marseille. De même, les parcs Longchamp, Maison Blanche, Font obscur, François Billoux occupent tous une surface supérieure à 5 hectares.

L'exotisme fit une entrée en force dans les jardins publics et privés

Par delà leurs dimensions respectables et la présence de l'eau comme constante des jardins marseillais, la diversité et la richesse végétale, l'exotisme et les styles paysagers variés ne sont pas en reste. Avec l'arrivée massive de l'eau, les Marseillais optèrent le plus souvent pour le style de jardin "à l'anglaise", avec de vastes zones de prairies ou gazon traversées de rivières et lacs artificiels et toute la panoplie d'arbres majestueux et grands buveurs d'eau que permettait à présent le canal : Magnolia grandiflora, Torreya grandis, Liquidambar, cèdres, saules, séquoias, peupliers et autres cyprès chauves.

L'exotisme fit une entrée en force dans les jardins publics et privés : Marseille "porte des colonies" recevait par bateaux entiers des plantes de toutes sortes de ces rivages lointains ; sitôt débarqués sur les quais de la Joliette, les jardiniers s'employaient à les acclimater : palmiers et mûriers de Chine, glycines et Cycas du Japon, dattiers d'Algérie, Butia du Brésil, eucalyptus d'Australie, Phormium de Nouvelle Zélande, Agave et Yucca du Mexique, mais aussi bougainvillées, passi-

flores, néfliers, etc. Les plus beaux exemples de cet art floral exotique alliés à l'exubérance de l'architecture des châteaux et bastides de Marseille se rencontrent au parc de Maison Blanche, au parc Valmer et à la Magalone.

■ Le parc de maison Blanche

Il est l'œuvre du paysagiste Duvilliers pour le compte du propriétaire du château (devenu aujourd'hui mairie du 9e arrondissement) l'armateur marseillais

David Cohen de Léon : cascades, fontaines, étang artificiel bordé de palmiers de Chine, de Chamaerops humilis si bien acclimatés qu'il se ressème spontanément sous l'œil vigilant des statues du parc. Le reste du paysage se décline sous la forme de vastes prairies, sentiers de sous-bois, allées sinuées et ombrages luxuriants.

■ La villa Valmer

La villa Valmer et son jardin exotique

étagé (à l'origine elle portait le nom de "Vague à la Mer") furent édifiés à la fin du XIX^e siècle pour le compte de Charles Gonelle, riche négociant de Salon de Provence installé à Marseille. Dans le plus pur style de jardin du XIX^e siècle, une rocallie épouse le relief des talus, agrémentée de pierres, rochers aux formes surprenantes noyés au milieu des massifs de plantes vivaces méditerranéennes. L'allée principale du parc qui monte de la Corniche jusqu'à la villa serpente au sein d'une végétation exotique d'une beauté remarquable : Phœnix, Butia, Chamaerops, Washingtonia, arbousiers, grenadiers, pistachiers forment un décor en terrasse dominant la baie de Marseille et ses îles, qui témoigne du succès de l'exotisme à la fin du siècle dernier.

■ Le jardin de la Magalone

Enfin, un dernier exemple de mariage heureux entre l'architecture, l'art floral exotique et la statuaire s'incarne dans le jardin de la Magalone qui sert d'écrin à une magnifique bastide marseillaise du XVII^e siècle, construite pour messire Raphaël de Magalon à la mode des villas italiennes de l'époque et qui abrite aujourd'hui le Conservatoire municipal de Musique de Marseille. Dans ce véritable jardin baroque, œuvre du paysagiste Edouard André, la végétation, subtil patché de platanes majestueux, de palmiers, de rosiers et de plantes grimpantes, habille de manière harmonieuse les fontaines décoratives, les statues et vases monumentaux provenant du château Grignan. L'axe des allées croise celui de la bastide et donne à l'ensemble un cachet baroque et intimiste.

Suite au prochain numéro

L'huile d'olive et le savon de Marseille

Si de tous temps l'arbre roi de Provence fut utilisé pour la production d'huile de table ou la consommation familiale d'olives et autres "tapenades", la capitale provençale lui doit aussi la renommée de la doyenne de ses industries : la fabrication du fameux Savon de Marseille.

En effet, le célèbre "petit galet" de Marseille, dont la production avoisina les 130 000 tonnes annuelles dans les années 1910-1920, est le résultat d'un savant mélange d'huile d'olive pure additionnée de lessive de soude faiblement concentrée.

Un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération a permis de constituer à Marseille l'une des industries les plus florissantes des XVII^e et XIX^e siècles, les maîtres savonniers marseillais privilégiant jusqu'au XIX^e siècle l'huile d'olive pure, en provenance des oliveraies des Alpilles, de la Crète et du Mezzogiorno (Italie), comme corps gras principal. C'est ainsi que naquit l'appellation universelle du "Savon de Marseille extra pur à 72 %".

La fabrication est passée d'une échelle industrielle à un stade artisanal

Synonyme de pureté, très "Nature", biodégradable, paré de nombreuses vertus médicales (les dermatologues le citent toujours comme un exemple de



10 000 tonnes (30 000 tonnes pour toute la France).

Mais, quel autre produit d'hygiène que "le petit cube marseillais" évoque autant les charmes de l'époque révolue des lavandières, des battoirs et du linge séchant au grand air des champs ?

Les consommateurs redécouvrent chaque jour les bienfaits du petit cube marseillais

D'ailleurs, en cette fin de siècle si prompte à louer les vertus du retour à la Nature, les consommateurs redécouvrent chaque jour les bienfaits du petit cube marseillais et de son constituant principal, l'huile d'olive, comme en témoignent les statistiques des ventes.

Je terminerai par un petit clin d'œil à tous les amoureux de la Provence, dont je suis, et aux touristes en visite à Marseille, en les invitant, grâce à l'Office du Tourisme, à découvrir deux circuits touristiques consacrés à l'huile d'olive (durée : une journée) et aux savonneries de Marseille (durée : trois heures). Sans oublier la traditionnelle visite du Musée des Arts et Traditions Populaires du Terroir Marseillais à Château Gambert (13^e arrondissement) qui a su restituer à travers ses collections, le cadre de vie traditionnel provençal, en particulier autour de l'olivier, ses fêtes et ses usages.

Alain Lévy

L'esthétique de l'olivier

L'olivier non taillé forme un arbuste buissonnant à plusieurs troncs créés par le développement, à sa base, de nombreux rejets. Si parmi ces rejets un seul est gardé, l'arbuste s'élèvera sur un tronc plus ou moins grand ; on aura la formation d'un arbre. Dans certaines régions où l'homme n'intervient plus par la taille, il n'est pas rare de voir de vieux oliviers dépasser 15 à 25 m de hauteur, avec des troncs de 2 m de diamètre.

Sur les jeunes arbres, le tronc est droit et circulaire. Au fur et à mesure de son vieillissement, il se déforme en zones successives de dépressions appelées "cordes" qui lui donnent un aspect tourmenté, caractéristique.

Dans les zones de culture dites humides pour l'olivier, des altérations dénommées "caries" attaquent le tronc, bien que le bois soit très dur. La progression de ces "caries" va jusqu'à la destruction totale du centre du tronc, laissant la circulation de la sève se faire normalement par les vaisseaux conducteurs situés sous l'écorce, à la périphérie de la partie évidée.

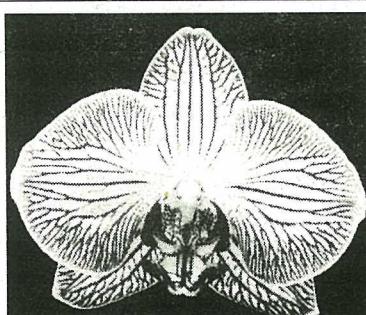
Les charpentières sont les branches principales destinées à former la charpente de l'arbre. C'est au moment des premières tailles de formation, lors de la production des jeunes plants, que leur nombre est déterminé. Il dépend du mode de culture très variable selon les régions.

Les sous-charpentières sont les branches secondaires qui se développent sur les charpentières. C'est à partir de leurs nombreuses ramifications que l'on formera la couronne de l'arbre qui porte les rameaux feuilles et les rameaux fructifères. Le port de l'arbre dépend de la souplesse de ces branches secondaires.

Pour certaines variétés, le port est semi-érigé. Les rameaux relativement rigides se développent presque verticalement comme l'oléastre et la variété Frangivent utilisée comme brise-vent en Italie. La plupart des variétés cultivées pour la production d'olives ont un port pendu ou semi-pendu. Les rameaux se développent horizontalement et sont relativement souples.

Le nombre de troncs, leur hauteur et leur forme, donnée par les tailles de structure, sont très variables selon les pays et les modes de culture. La forme la plus courante est celle en gobelet, plus facile à créer et à maintenir car elle se rapproche de la forme naturelle de l'arbre.

Karol Okonek



Les Orchidées
de Michel VACHEROT

Toutes orchidées pour l'amateur et le professionnel

Catalogue sur demande

Le Pont d'Argens
83520 Roquebrune sur Argens
Tél. 94 45 48 59 - Fax 94 45 36 37

L'Olivier cultivé en bonsaï

Cultiver un olivier en pot bonsaï ne pose pas de difficultés majeures pour les amateurs de la région méditerranéenne :

Il supporte des tailles sévères des branches et des racines, si c'est opération sont réalisées à la bonne période, de mars à mai. Il s'enracine bien dans la plupart des mélanges terreaux utilisés habituellement pour la culture des bonsaï. Un bon drainage au fond du pot, avec du gros gravillon, est nécessaire si l'on veut éviter les risques de pourrissement racinaire par excès d'eau.

Il résiste bien aux manques d'eau pendant de courtes périodes : surface de la terre sèche pendant 48 h en plein été au soleil, une semaine en hiver. Par contre, l'excès d'eau, c'est-à-dire l'arrosoage de la terre encore humide, répété pendant une longue période provoque le pourrissement du système racinaire et un jaunissement des feuilles.

Le manque de soleil direct (moins de 6 h par jour en été) pourra faire lentement péricliter l'arbre.

Pour les amateurs du nord de la France et de l'Europe, la culture de l'olivier en bonsaï pose des problèmes difficiles à résoudre :

Il faudra lui donner un maximum de soleil direct, ce qui n'est pas évident dans certaines régions.

L'olivier a besoin d'être protégé des grands froids, mais supporte mal le manque de lumière et de soleil à l'intérieur des maisons chauffées, en hiver. A l'intérieur, il reste en végétation à cause de la chaleur, alors que les jours sont plus courts et moins ensoleillés et qu'il aurait besoin d'un repos végétatif. Ce dilemme peut se résoudre uniquement si l'on possède une serre froide (température supérieure à 0°) ou d'une véranda non chauffée.

Les aspects esthétiques

Si l'objectif est de recréer l'esthétique des oliviers en culture dans le bassin méditerranéen, le résultat sera plus ou moins difficile à obtenir selon que l'on cherche à donner l'aspect d'un jeune ou d'un très vieil olivier.

Pour créer en bonsaï la forme d'un jeune olivier de 20 à 50 ans, il est relativement facile de trouver du matériel adéquat dans les pépinières traditionnelles.

La forme semi-retombante des oliviers cultivés pourra être créée par la taille et le ligaturage : la taille de formation du bonsaï va favoriser la croissance de jeunes pousses vigoureuses que l'on pourra ligaturer pour leur donner le port recherché.

On peut utiliser aussi des jeunes plants d'oliviers sauvages, "oléasters". Leur port très érigé est plus difficile à modifier par

le ligaturage car les nouvelles pousses après une taille sont relativement courtes. On peut arriver à un résultat intéressant par la taille, en ne conservant que les pousses qui ont tendance à croître vers le bas.

Pour créer en bonsaï l'esthétique d'oliviers cultivés plusieurs fois centenaires, les difficultés sont beaucoup plus grandes. Le matériel adéquat est difficile à trouver. Il faut que l'arbre travaillé en bonsaï ait déjà un certain nombre de caractères propres aux vieux oliviers : écorce "graineuse" qui n'apparaît que lorsque l'arbre a dépassé une trentaine d'années ; enracinement en patte d'oie puissant ; tronc suffisamment épais pour que l'on puisse creuser le centre et recréer l'esthétique des très vieux oliviers au tronc sculpté par la nature (eau, insectes, champignons).

Ce matériel peut avoir plusieurs origines : oliviers de pleine terre ayant subi un gel lors d'années spécialement froides comme 1985-1986 (ces arbres ont fréquemment produit de nouvelles pousses à la base du tronc) ; éclats de souche prélevés sur de vieux oliviers ; vieux oliviers de pépinière en container. Si vous trouvez une de ces raretés, vous pouvez en mars-avril raccourcir ou supprimer tout ou partie des branches qui ne conviennent pas à l'esthétique souhaitée. Suite à cette taille sévère, l'arbre émettra de nom-

breuses nouvelles pousses à la base du tronc (rejets) et au niveau des sections des branches. Il faudra, dès leur apparition, supprimer celles qui nuisent à la future esthétique de l'arbre.

Pour que les jeunes pousses conservées grossissent et deviennent rapidement des branches, en proportion relative avec le reste de l'arbre, il faudra planter l'olivier dans un grand container ou en pleine terre pendant 2 à 3 ans, jusqu'à ce que les nouvelles branches aient atteint le diamètre désiré.

L'apparence d'un vieux tronc creux sera donnée en faisant mourir une partie du tronc, si ce n'est pas déjà le cas. Pour ce faire, on écorce la zone que l'on désire creuser, en sachant que toutes les branches se trouvant au dessus de la partie à sculpter vont mourir, la sève circulant sous l'écorce ne pouvant plus alimenter ces branches. Au niveau de la zone écorcée, on pourra creuser et sculpter le centre du tronc sans risquer de nuire à la vitalité de l'arbre, le centre du tronc n'étant pas fonctionnel. On peut ainsi, si on le désire, enlever la presque totalité du centre du tronc. Pour effectuer ce travail, l'idéal est d'avoir un outil rotatif du type Makita, avec des mèches appropriées.

Karol Okonek

Bonsaï Arboretum de la Côte d'Azur

L'Art du Bonsaï

Bonsaï signifie littéralement "Arbre cultivé en pot" (arbre : saï, pot : bon). L'art du Bonsaï a fait son apparition il y a plus de 1000 ans chez les Chinois, puis chez les Japonais qui en font un objet culte souvent associé à la méditation. Il arrive en France dans les années 1900, lors de l'Exposition Universelle, et est accessible au grand public à partir des années 1960 où il commence à susciter un engouement de plus en plus grand.

Le bonsaï reste un arbre

Quelque soit l'espèce cultivée, le bonsaï reste tout de même un arbre qui ne doit ses dimensions réduites qu'à son mode de culture. A ce propos, je tiens à mettre en garde le public contre ce que j'appellerai les "faux bonsaï", ce sont des arbustes de 3 ou 4 ans qui ont grandi en pleine terre, dont les branches sont battues régulièrement avant de les mettre dans des pots trop exigus où leurs racines trop peu nombreuses leur donneront peu de chances de survie - et ceci à des fins uniquement lucratives. Ils sont facilement reconnaissables : trop touffus, ils n'ont ni la forme, ni le style du bonsaï.

La mise en forme

La mise en forme d'un bonsaï fait appel à différentes techniques qui permettent à celui-ci de conserver son caractère et lui assure une bonne santé :

La Taille : Elle a pour but de diriger la forme du bonsaï en un style choisi. Elle s'effectue pendant la période de repos. Il suffit de couper les branches mal formées, mal dirigées ou superflues.

La ligature : Elle consiste à enruler un fil d'aluminium ou de cuivre autour d'une branche ou d'un tronc pour lui donner la forme ou la direction désirée. Il est important de surveiller la croissance de l'arbre pour éviter que la ligature n'abîme l'écorce.

Le pinçement : C'est le fait de sectionner les nouveaux bourgeons pour permettre une ramification et une réduction du feuillage plus importante. Pour les arbres à feuilles caduques (érables par

exemple), laisser 2 ou 3 paires de feuilles. Pour les arbres à feuilles persistantes (conifères, oliviers...), pincer le bourgeon entre le pouce et l'index.

Le rempotage : Il s'effectue après les dernières gelées et avant l'apparition des premiers boutons. Le bonsaï vivant dans une coupe très réduite, la terre perd très vite ses qualités nutritives et drainantes et les racines prennent toute la place (de 1 à 3 ans suivant la rapidité de croissance). Un tiers des racines seront coupées, la terre de rempotage sera composée à parts égales, pour la plupart des bonsaïs, de tourbe, terre végétale et sable. Dans le fond du pot, on mettra un lit de graviers, pour assurer le drainage, et on arrosera copieusement une fois le rempotage terminé.

Les soins pour la plupart des bonsaïs

Arrosage : Laisser sécher la motte entre deux arrosages.

Engrais : Il existe deux sortes d'engrais utilisables pour les bonsaïs, les engrains organiques et les engrains chimiques. Les engrains organiques sont généralement composés de poudre de sang, poudre d'os et poudre de semence (colza, soja, etc.). Ils sont à décomposition lente (un mois environ). Les engrains chimiques qui sont, eux-mêmes, de deux catégories : les rapides, assimilables tout de suite et les moins rapides se décomposant en fonction des besoins de l'arbre. Ces fertilisants doivent être donnés régulièrement sauf pendant la période de repos végétatif.

En bref, on peut dire qu'il existe autant de sortes de bonsaïs qu'il existe d'arbres différents, chacun ayant son caractère propre. Le Japon donne sa préférence au pin qui symbolise la longévité et aux arbres fruitiers qui marquent le changement des saisons et symbolisent l'éphémère par leur floraison printanière.

Laurent Bepirszcz
Bonsaï Club de Boulou

Une méconnue des garrigues *Globularia alypum L*

par Elisabeth Russel

La globulaire turbith étaie ses inflorescences bleu acier en capitules aplatis pendant la saison hivernale, de décembre à avril.

Sous arbrisseau dressé de 0,40 m à 0,80 m, ses feuilles subsessiles coriaces, oblongues, un peu glauques ont des vertus thérapeutiques et sont réputées purgatives. Déjà Dioscoride la signalait pour désengorger la vésicule biliaire.

Cette espèce de la zone méditerranéenne est frileuse, vous ne la rencontrerez que dans le Sud.

Parcourez les gorges du Gardon pendant sa pleine floraison, en mars, et vous n'oublierez pas le délicat parfum qu'elle dégage de ses capitules terminaux bleu acier.



Fiche technique

Globularia alypum L
Globulariaceae
Origine : méditerranéenne

Exposition : plein soleil
Sol : calcaire de préférence
Multiplication : par semis au printemps.

Trouver la plante de vos rêves...

Pépinières du
Mas de Quinty
Plantes vivaces
Plantes méditerranéennes
VISITE DU JARDIN (plus de 500 espèces)
Catalogue 4 timbres
30440 Roquedur - Tél 67 82 45 31 - Fax 67 82 49 60

Pépinière Filippi
PLANTES POUR JARDINS SECS
Plus de 1000 espèces et variétés
Catalogue 40 F
RN 113-34140 MEZE Tél : 67.43.88.69

Pépinière de la Fou
Plantes méditerranéennes et de collection
Collection nationale de sauges
Catalogue 5 timbres
83220 LE PRADET - Tél : 94.75.35.45

L'ORANGERIE
des Pépinières A. Bentoglio
Tous agrumes en pots
Liste variétale et tarif contre 2 timbres
47111 Sainte Livrade - Téléphone : 53.01.11.01
AROMATIQUES-TROPICALES
46340 DEGAGNAC - TÉL : 65.41.55.81
Plantes aromatiques - tropicales - à épices - odorantes - condimentaires
250 espèces et variétés. Catalogue/4 timbres

Au courrier de la gazette

Bonnes nouvelles de Bretagne

Je viens juste de découvrir La Gazette des Jardins et je suis agréablement surpris par la qualité des articles. C'est tout à fait différent de ce que l'on trouve également en kiosque.

Contrairement à la personne d'Espagne écrivant au "courrier", je vous dis bravo pour vos prix bas et surtout le rapport qualité-prix du journal : continuez !

Habitant l'ouest de la Bretagne, nous sommes directement concernés par les plantes méditerranéennes qui sont largement diffusées chez nous, ceci grâce à la douceur de notre climat et aussi aux pépiniéristes-paysagistes, collectivités locales qui font beaucoup d'efforts pour introduire de nouvelles espèces et plantes subtropicales.

Je dois dire, sans chauvinisme, que nous sommes la région, avec la Côte d'Azur, qui a la plus grande diversité végétale proposée.

Il existe sur la région, une association : l'Arche aux Plantes, association de soutien à l'action du Conservatoire Botanique National de Brest, qui œuvre dans ce sens.

Il manquait un journal traitant de ces plantes subtropicales. Aujourd'hui ce n'est plus le cas : bravo.

Christian Le Guern - Plomelin (29)

Méditerranéen !

• Voyant dans un récent numéro une fillette planter une bouture de laurier rose, vous devriez préciser que cette plante est un poison mortel dans toutes ses parties. • Ne cherchez pas à justifier votre titre de "méditerranéen" ! Pour une fois qu'il se publie un vrai journal pour

les passionnés de jardin, que ça se passe à Nice et, qu'encore une fois, cela va susciter des jaloux ici et là ! (je suis à l'aise pour le dire, je ne suis pas de la région !). Courage, ne vous laissez pas influencer, quand votre journal ne sera plus "méditerranéen", je ne l'achèterai plus !

• A quand un reportage sur cette fabuleuse serre du Parc Phoenix, si inconnu et décrié ? Je sais qu'on annonce sa mort prochaine, mais a-t-on déjà vu mourir un phénix, le bien nommé, qui ne renaît point ?...

M. Bounéou - Nice

Vous voilà exaucé en ce qui concerne l'avenir de la serre du Parc Phoenix (voir article page 4) qui est pour le moins incertain.

Quand au Laurier-rose, en tant que jardiniers et parents de 4 enfants, nous avons appris à nos enfants à ne jamais porter à la bouche quelque plante que ce soit. Un article futur vous confirmera que de très nombreuses plantes de nos jardins sont toxiques, d'autre part, la tendance de certains jardiniers à traiter à qui mieux mieux peut "empoisonner" des plantes inoffensives qui nous entourent.

Different

La Gazette est vraiment un journal différent, par le format certes, mais surtout par le contenu, diversifié, instructif, différent.

Continuez votre revue de presse, c'est un plus pour ce journal.

Ouvrez-nous les portes des magnifiques jardins méditerranéens, trop souvent fermés au public.

M. Carrières - Montcuq



L'Olivier des Palmiers

Je suis un conseiller principal (s'il vous plaît !) d'Education heureux ! J'aime les plantes et, depuis septembre 1982, j'exerce mes fonctions (vous remarquerez que je n'ai pas employé le verbe "sévir" : de grâce, ne m'appartenez pas au surgé de pré-soixante-huitième mémoire !) au lycée... Les Palmiers de Nice. Quel bonheur que de servir notre Education nationale au beau milieu d'un paysage de rêve ! Mais ce n'est point de nos Phénix canariensis ou autres Washingtonia dont je veux vous entretenir aujourd'hui. Mais bien plutôt du vénérable olivier qui trône, avec une rare majesté, à l'entrée du lycée. J'ai toujours entendu dire qu'il avait dé-

passé les mille ans, qu'il aurait plus de 1800 printemps comme me le confiaient certains... Je m'en suis convaincu et me suis pris à rêver... Avant de lorgner nos coquettes minettes en jupettes, il a dû en voir des aubes tranquilles et des nuits de tempêtes, en entendre des rires d'enfants et des bruits de canons... Ah ! si seulement il pouvait nous parler pensent certains... mais il suffit de savoir l'écouter ! Tous les matins, lorsque j'arrive au lycée, avec une ponctualité qui me vaut la reconnaissance de mon chef d'établissement, je ne manque pas de le saluer : une complicité est née entre nous et le vent qui, parfois, joue dans son feuillage d'argent est, pour moi, une symphonie fantastique, un hymne à la joie !

"Tu le sais mon bel arbre, tu m'aides mieux à supporter les jours, parfois difficiles, de notre vie, ta présence à mes côtés m'est devenue indispensable. Tu me ressources et, quand mon cœur s'attriste, quand ma pensée se trouble, tu me redonnes confiance et sérénité !

A l'instar de tes frères de Delphes et des douces collines toscanes, auxquels je suis pareillement attaché, siècle après siècle, tu fais don à l'homme de ton précieux fruit et tu lui dispenses ton bienfaissant ombrage : reste avec moi jusqu'au bout de ma vie, reste avec mes enfants et les enfants de mes enfants... Le monde a tant besoin de ta sagesse et de ta force !

Jean-Pierre Cagna - Nice

PS : Je n'en connais pas la hauteur (on peut s'en faire une idée avec les personnes qui sont sur la photo ; un calcul approximatif me ferait suggérer une hauteur d'au moins 12m, à vérifier pour plus d'exactitude) mais je peux préciser qu'à 1m 10 du sol sa circonférence est de 6m20...

Suggestions

Une "bourse d'échange" serait utile à une époque où, "grâce" à la crise économique, on assiste de plus en plus à une nouvelle migration Villes-Campagnes et à un retour vers la culture potagère (de survie hélas !).

De même, des articles sur l'outillage et la façon de s'en servir seraient les bienvenus. En effet, avec d'un côté la pression commerciale sur le matériel motorisé grand public et, de l'autre, la disparition lente mais inéluctable de l'outillage à main de qualité, on assiste à des équipements de jardiniers amateurs où le cocasse le dispute à l'éphémère (brouettes "à béton", bêches repliables au premier effort, tondeuses en panne, "éjaculation précoce" derrière une motobineuse emballée, etc.).

Michel Ruby - Fréjus

Très bonnes suggestions

Les prochains numéros

juillet

▲ Cactées et succulentes
▲ L'eau et les jardins

septembre

▲ Les bambous
▲ L'acclimatation

novembre

▲ Les plantes et l'amour

Les petites annonces

Collectionneurs

- Recherche variétés rares de Passiflore et Tacsonia, notamment la manicata. Ecrire à La Gazette
- Recherche jeunes exemplaires de Combava et Bergamotier. Ecrire à La Gazette.

Divers

- Recherche petit terrain à cultiver dans la banlieue de Cannes à Mandelieu. Une association de jardins ouvriers existe-t-elle dans cette région ? Ecrire à La Gazette
- Suite à annonce parue dans le n°6, des

photographes se sont intéressés à mon projet de catalogue de plantes ornementales. Certaines plantes rares sont difficiles à trouver : Celastrus ordiculatus, Celastrus candens, Asparagus densiflorus. Recherchons personne ou pépinière possédant ces plantes pour les photographier. Appeler M. Tingaud au 66 77 25 87.

• Jeune Gazette, joyeuse et cultivée, ambitieuse et bien roulée recherche actionnaire(s) actif(s) ou passif(s) pour partager avenir radieux - Ecrire au journal

Emploi

• Homme 33 ans BTS PV. 3 ans d'agriculture tropicale, expérience agriculture biologique, attend toutes propositions.

• "Régisseurs Associés" recherche agents commerciaux en publicité capables de gérer de façon autonome leur propre région. Excellente rémunération liée aux résultats. Contacter Gilles Legrand au 07 11 36 84.

Bonnes affaires

- Couveuses familiales pour tous oiseaux, matériel d'élevage, accessoires. Documentation : Yves ELOUET 29620 GUIMAE - tél. 98 67 50 14
- Sud-Ouest, cause changement orientation, vends entreprise JEV en pleine expansion - CA 1,3 MF - clientèle dépts 40, 64, 32. - Tél. 58.71.99.77



Boby Journaliste à la Gazette



Offre spéciale

En 1996 les petites annonces non commerciales sont Gratuites

- Recherches et échanges de plantes et de graines
- Demandes et offres d'emploi
- Tarifs autres petites annonces
- Forfait 4 lignes de 32 caractères
- Bonnes affaires : 60 F
- Immobilier : 80 F
- Ligne supplémentaire 20 F
- Envoyer à l'adresse du Journal

Madagascar par sa flore

par Alain Petitjean

65 F

Catalogues de graines

- de Madagascar : 20 F
- d'Australie : 30 F

M. Guy Sobbel
120 avenue Amiral Collet
83000 Toulon

Les mots croisés de Geo

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I									
II									
III									
IV									
V									
VI									
VII									
VIII									
IX									
X									

Verticalement :

1- Polygone. 2- Dieu chaud. Son fromage est fameux. Phonétiquement usé. 3- Accueillant. Pronom. 4- Va au pas. C'est le meilleur. Il pétille. 5- Gelée. 6- Voyelle doublée. Annonce une explication. 7- Moitié de jumeaux. Note. 8- Perte de sens. 9-Arrivera-t-il enfin !. 10- Machine agricole.

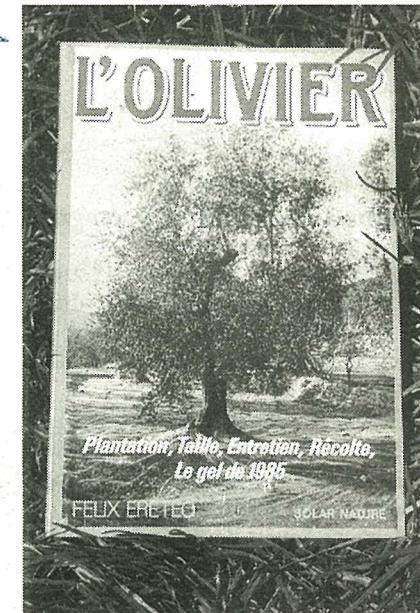
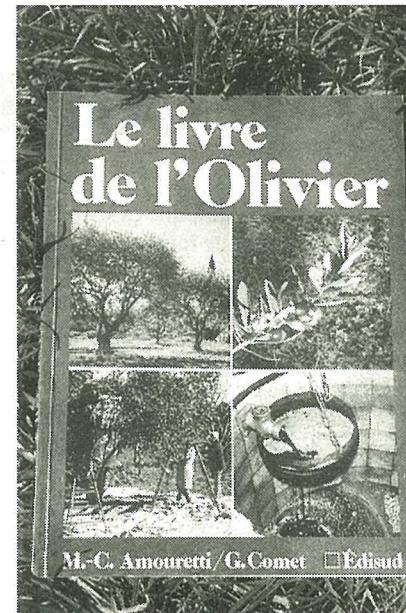
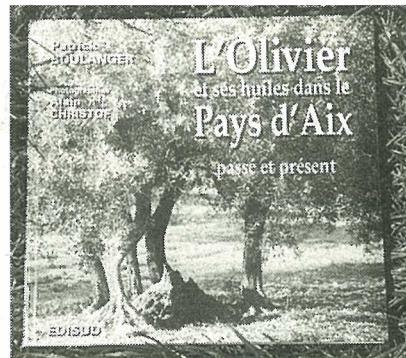
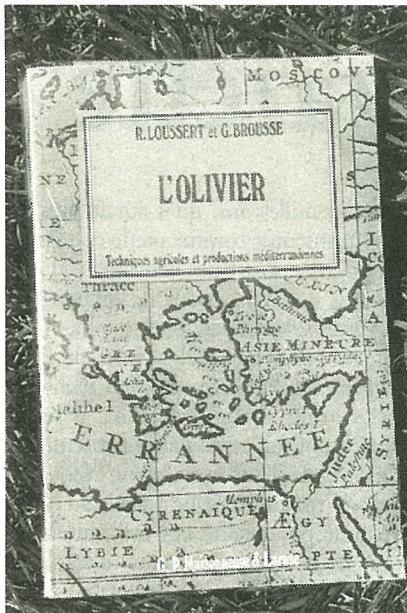
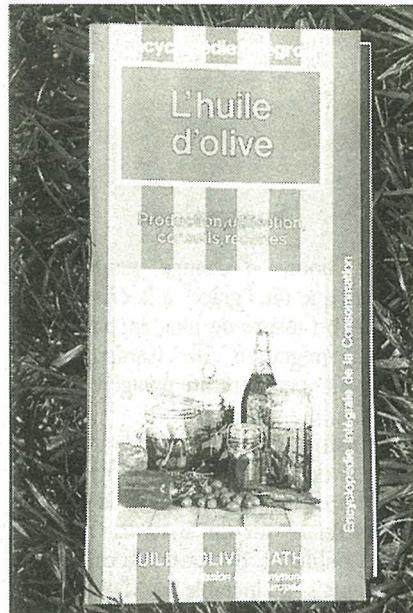
Solution des mots croisés n° 6

Horizontalement :

I- Amendement. II- Réno. Culée. III- Artisan. TG. IV- Usés. Liste. V- Emet. En. VI- Arêtes. Osa. VII- Ravir. QI. VIII- Oeil. EOR. IX- Avertis. UE. X- Sa. Sétiers.

Verticalement :

1- Araucarias. 2- Mers. Râ. Va. 3- Ente. EVOE. 4- Noisetiers. 5- Mérite. 6- Ecules. Lit. 7- Munit. Si. 8- El. Oie. 9- Nettes. Our. 10- Tégenaires.



Nos plus profonds remerciements

La Gazette n'a (pratiquement) rien inventé dans ce numéro spécial consacré à l'olivier, c'est la lecture de nombreux livres et revues ainsi que les contacts répétés avec des "initiés" de l'olivier à qui, nous tenons particulièrement rendre hommage sur cette page.

- C'est hélas un hommage posthume que nous adressons à Nicolas Alzari qui était une véritable bibliothèque, vivante et intarissable, sur tout ce qui touche à l'olivier et à l'huile d'olive. Fauché par une voiture en traversant la Promenade des Anglais, sa science et son amour de l'arbre lumière nous ont manqué lors de la réalisation de ce numéro. Merci également à Mme Lecomte, disparue il y a longtemps, qui m'a permis de découvrir l'olivier en me faisant participer à la restauration de son oliveraie à Drap. Bouddhiste convaincue, je lui souhaite de s'être réincarnée en... olivier.

Après cette brève nostalgie voici les (bons) vivants sans qui ce numéro n'aurait pas pu être réalisé.

- D'abord toute l'équipe du CEAO et du "Nouvel Olivier" à Aix en Provence : Christian Argenson (et sa bonhomie), Jacqueline Follin (sa gentillesse), Christian Pinatel (sa modestie et ses superbes photos) et beaucoup d'autres dont la documentaliste (sa disponibilité) et un passionné de pêche au bord de mer (qui se reconnaîtra).

- La famille Lessatini, qui exploite des oliviers parfois bi-millénaires à la Trinité et produit des olives de

table ainsi qu'une succulente pâte d'olive. Est-ce de vivre parmi les oliviers qui leur a donné tant de charme et de sagesse ?

- Pierre et Edith Poussou (pour leur passion de la qualité) à Tourettes sur Loup. Salut également à une autre amoureuse de l'olivier, Mme Rolando qui va une fois de plus restaurer une olivaie. Merci à Guy et Cyrille de Montpezat (pour leur compétence) qui m'ont dévoilé un peu de leur science de l'olivier.
- Salut à Franck Ricordel qui nous a prêté son manuscrit en toute confiance.
- Merci à toute l'équipe des Amis de l'Olivier (ADO) pour leur énergie et à la mairie de l'Escarène (pour la superbe réhabilitation du moulin communal).

Bibliographie

- L'huile d'olive de Bernard Jacotot (Editions Artulen) : Eloge par un médecin des vertus de l'huile d'olive
- Le livre de l'olivier de M.C. Amouretti et G. Comet (Edisud)
- L'huile d'olive - Production, utilisation, recettes, conseils (Nathan)
- Cantate de l'huile d'olive de Jacques Bonnadière (Editions Barthelemy). Récit savoureux de rencontres avec les passionnés de l'Olivier.
- L'olivier et ses huiles dans le pays d'Aix de Patrick Boulanger (Edisud) : histoire et éloge de l'olivier en pays d'Aix. Superbes photos d'A. Christof

- L'olivier de R. Loussert et G. Brousse (Editions Maisonneuve & Larose) Ouvrage technique très complet, comme toujours dans cette édition.

- La civilisation de l'olivier de Minelle Verdié (Albin Michel)
- L'olivier de Felix Erétéo (Solar nature) : la bible des oléiculteurs des Alpes Maritimes, la taille du cailletier est remarquablement expliquée.
- L'Olivier, histoires d'une plante en Méditerranée de Tarek Amamou (Edisud) petit ouvrage, remarquablement illustré, très accessible pour les petits et pour les grands.

Revues

- LE NOUVEL OLIVIER : Réalisé par l'équipe du CEAO, paraît tous les 2 mois. Abonnement indispensable pour tous les amoureux de l'arbre et de ses fruits. Maison des Agriculteurs - 22 avenue Henri Pontier - 13626 AIX EN PROVENCE CEDEX 1 tél : 42 23 01 92.

- OLIVAE : Edition par le Conseil Oleicole International C/ Principe de Vergara, 154 - 28002 MADRID (Espagne). tél 34 1 563 12 63. Particularité : La revue sent l'huile d'olive.

- LE COMPAGNON DE L'OLIVIER : Edité par l'ACOPA. Contacter M. MEURISSE au 90 42 53 21. LA FARE LES OLIVIERS

- LA MAISON DE L'HUILE D'OLIVE 68, bd. Lazer 13010 MARSEILLE tél 91 25 40 71 - Organisme d'information du Comité pour l'Expansion de l'Huile édite de nombreuses brochures à la gloire de "l'or liquide".

- CEAO. Comité Economique Agricole de l'Olivier Maison des Agriculteurs - 22 avenue Henri Pontier - 13626 AIX EN PROVENCE CEDEX 1 tél : 42 23 01 92. Pour tous renseignements techniques et pour sa bibliothèque bien fournie.

- GUY DE MONTPEZAT Directeur du CEDAT - Cidex 120 - 06330 ROQUEFORT LES PINS - Responsable de programmes de recherches sur le contrôle de la nutrition des arbres. tél 93 77 12 86

- EXPLOITATION OLÉICOLE DE LA TOUR - Vieux Chemin de Laghet 06340 LA TRINITE

- OLIVAE DE LA PIERREDITE 966, route des Vallettes sud 06140 Tourrettes sur Loup

- DOMAINE OLÉICOLE DE CHATEAU VIRANT - La Baumetanne, RD 110 13680 LANÇON DE PROVENCE - tél 90 42 44 47

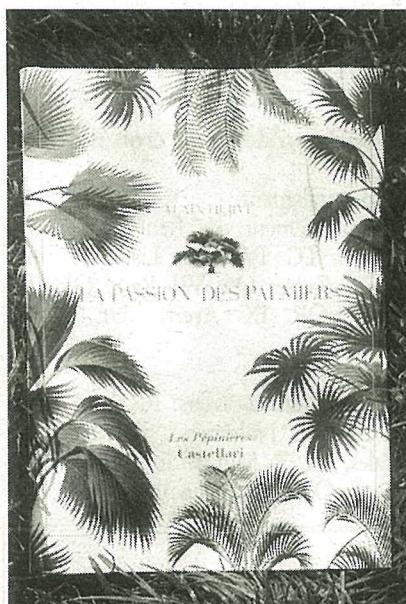
- LA MAISON DE L'OLIVIER 83143 LE VAL EN PROVENCE - tél 94 86 30 01: Musée consacré entièrement à l'olivier (ouvert toute l'année)

- JULIEN MEHMED, sculpteur 17, rue du château 06190 Roquebrune Cap Martin (Vieux village)

La Passion des Palmiers

Le Coin Potager

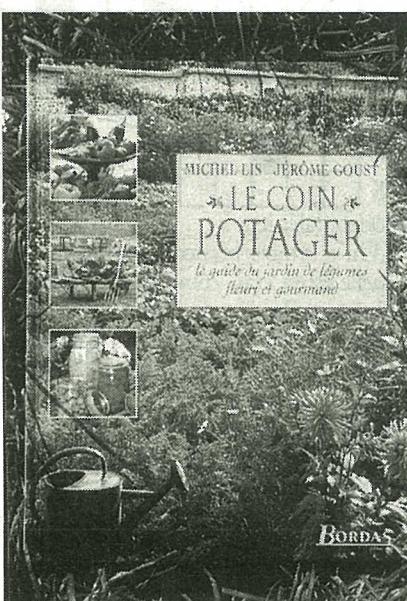
le guide du jardin de légumes fleuri et gourmand



Auteur : Alain HERVÉ
Photos : Dominique LUCCINI
Edition : ROM éditions

Un nouvel ouvrage en français concernant les palmiers présents sur la Côte d'Azur. Remarquablement bien écrit dans un style personnel et plein d'humour, le livre d'Alain Hervé fait la joie des "fous de palmiers". Pour chaque espèce, l'auteur indique l'un des emplacements (sur la côte) où l'on peut l'admirer ainsi que sa région d'origine.

Hélas, on ne trouve pas encore ce livre dans toutes les librairies. Pour vous en procurer un contactez les Pépinières Castellari à Cannes qui pourront vous l'expédier : tél 93 45 27 92



Auteurs : Michel Lis et Jérôme Goust
Editions : Bordas

"Un jardin à la fois gourmand et fleuri, mélange harmonieux de légumes, de fruits, d'herbes et de fleurs pour savourer en famille ou avec vos amis les produits frais que vous aurez vous-mêmes cultivés, ou décorer votre maison avec vos récoltes. Un potager ornemental qui trouve sa place naturelle au jardin d'agrément."

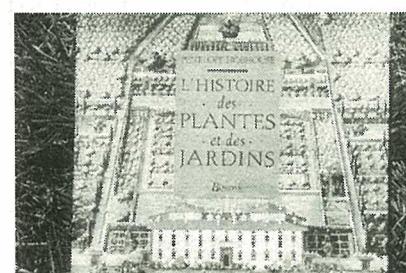
Un livre bourré de conseils pratiques pour mettre en place un potager productif et attrayant, d'enseignements sur la culture de 120 plantes du potager, d'idées originales sur l'art d'utiliser les légumes pour la cuisine et la décoration. Tout cela illustré de magnifiques photographies.

Lectures

Le Poirier

Le Pommier

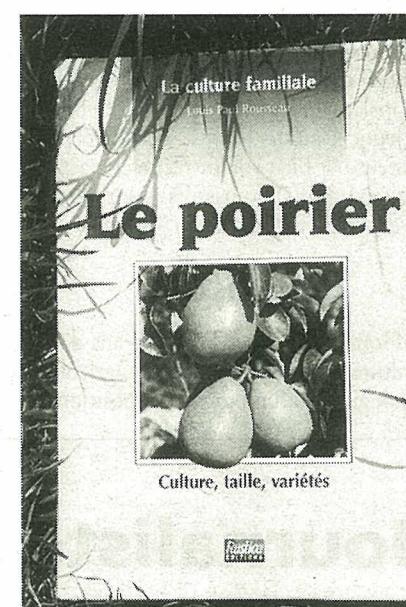
Nous remercions les éditeurs qui nous ont fait parvenir de nombreux livres passionnantes, par faute de place nous ne pouvons tous les mentionner dans ce numéro, nous rappelons que les livres reçus servent à enrichir la bibliothèque de l'Ecole Méditerranéenne du Paysage à Grasse et sont consultables sur place.



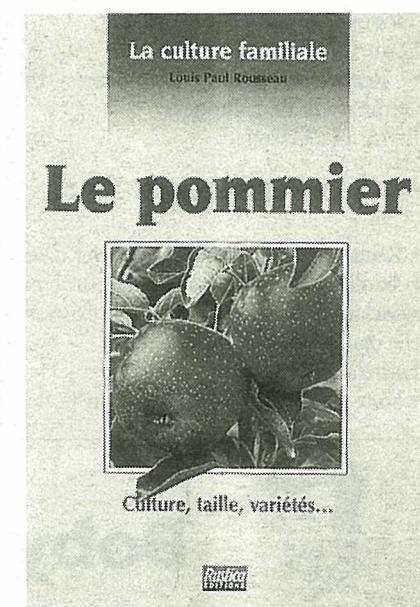
L'histoire des Plantes et des Jardins

Auteur : Pénélope Hobhouse
Editions : Bordas

"De l'enclos sacré de l'ancienne Egypte au vaste parc paysager du XXe siècle, les jardins occidentaux ont rempli des fonctions tout à fait différentes. De l'utile au beau, une science et un art des jardins se sont progressivement développés, influencés par les introductions de plantes venues des pays lointains. Ce livre nous retrace les parcours de ces belles étrangères : leur acclimatation, leur culture ou leur commerce." Erudit et passionnant !



Auteur : Louis Paul Rousseau
Editions : Rustica



Auteur : Louis Paul Rousseau
Editions : Rustica

Des petits livres faciles à lire pour permettre au jardinier amateur de cultiver sans difficulté des arbres fruitiers dans son jardin. Connaissance de l'arbre, variétés, plantation, soins de culture, tailles, maladies, récolte, conservation et même recettes, tout y est, clairement expliqué et illustré de croquis simples.

"La poire est un excellent fruit, aux multiples propriétés. Malheureusement, les contraintes de commercialisation entraînent souvent une altération de sa saveur. Pour retrouver le goût subtil, la

chair fine, juteuse et sucrée d'une "Doyenné du comice", d'une "Conférence" ou d'une "Beurré Hardy", rien de tel que de les cultiver soi-même."

"Une pomme par jour éloigne le médecin", "chaque jour une pomme conserve un homme". Si certains proverbes célèbrent les bienfaits des pommes, tous les spécialistes de la nutrition s'accordent à leur reconnaître des qualités diététiques certaines. Cultiver un pommier dans son jardin est la garantie de pouvoir déguster des fruits sains et naturels.

Centon de l'Olivier

Franck Berthoux nous a concocté ce centon (poème composé de morceaux empruntés)

La campagne
d'oliviers
s'ouvre et se ferme
comme un éventail
Les oliviers
sont lourds
de cris.⁽¹⁾

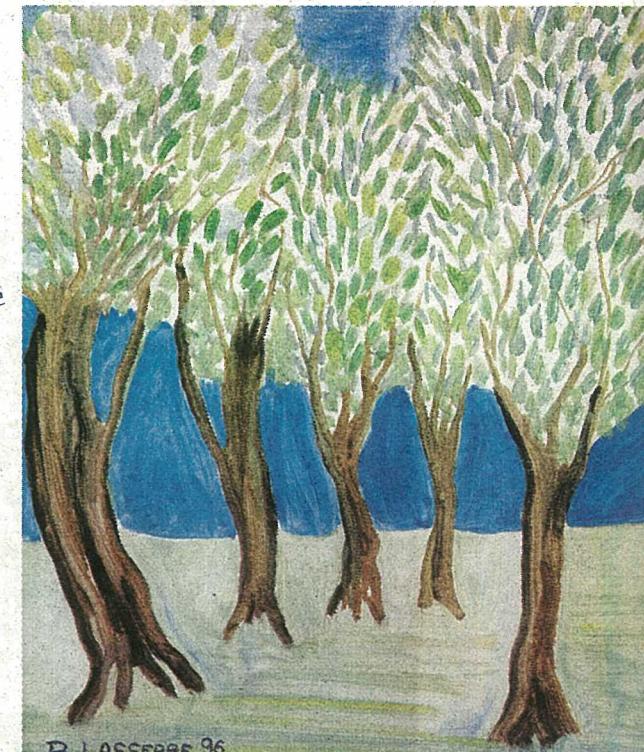
Voici donc l'arbre à paix
Planté comme un ancien cri d'amour
Dans le plein monde.⁽²⁾
Comme il se contorsionne, l'arbre,
comme il va dans tous les sens,
Tout en restant immobile !⁽³⁾
L'olivier plus fort que le vent
Est poignardé par la lumière
Son ombre est l'envers du soleil...
Sa sagesse est sa seule gloire.⁽⁴⁾
Olivier, ton nom seul est un pèlerinage...⁽⁵⁾
Dans ta livrée de grappes blanches, tu ris bel arbre,
Le front ceint de ta couronne fleurie !
Tes parfums abondants caressent les narines.⁽⁶⁾
Votre être fortuné, c'est Pallas qui l'enfante ;

Sa mamelle est d'argent, jadis vous y buviez ;
Vos fruits broyés trempaient de flamme et d'épouvante
Les muscles des lutteurs par les dieux enviés.⁽⁷⁾
Honneur à vous, dont le front conserve,
Depuis toujours, en chaque saison,
Le souvenir de cette Minerve
Toute sagesse et toute raison !⁽⁸⁾

Rameau d'olivier
Tout alourdi de fruits,
Comment va la jeune fille
À la chevelure blonde ?⁽⁹⁾
Lei filho, lou panié sus l'anco
An poulit biai per ouliva
La man cuï, la lengo va.⁽¹⁰⁾

Eau claire
et oliviers centenaires.⁽¹¹⁾
Dans la famille du soleil
L'olivier veille
Et témoigne
Et désigne.⁽¹²⁾

- 7- Les Oliviers - Emmanuel SIGNORET
8- Aux oliviers que j'ai retrouvés, Pareil au Feu couvert - Fernand MOUTET
9- Poème de Kabylie, Le grain magique - Taos AMROUCHE
10- J.B. GAUT
11- Poème de la Solea - Village - Frédéric Garcia LORCA
12- Esquisse de l'olivier - Jean VASCA



B. LASSEUR 96
Oliviers peints par Bernard Lasserre

Des nouvelles de nos Amis

L'Association des Amis de la Gazette des jardins compte plus de 50 membres (en 6 semaines). La première Assemblée Générale qui s'est tenue à l'Escarène a élu le bureau qui est assuré par : Gilles BOILLOT (Président), Martine BOILLOT-MICEU (Secrétaire) et Georges COURBOULEX (Trésorier).

Nous vous rappelons (voir numéro 6 pages 20 et 21) que l'objet de l'association est de "contribuer par tous les moyens matériels et intellectuels au développement de La Gazette des Jardins Méditerranéens ainsi qu'à promouvoir la diffusion la plus large des plantes Méditerranéennes et Tropicales".

A cet effet, l'association recherche dans tout le pays des membres actifs susceptibles de représenter le journal lors des Fêtes des Plantes et autres Evénements-Jardins. Afin de développer les échanges et les contacts les membres recevront bien-tôt une liste de leurs "Amis".

(bulletin d'adhésion page 18)

Association des Amis de la Gazette des jardins
5, Place St François 06300 Nice

Les Jardins de Rêve !

Venez admirer, comparer, acheter...

- 30 jardins
- 300 exposants.



L'Art du Jardin

PARIS - PARC DE SAINT-CLOUD
du vendredi 31 mai au lundi 3 juin 1996

ACCÈS

Métro ligne n° 10 - Bus 52, 72, 160, 175, 460, 467.
Parkings signalés à toutes les entrées du Parc de Saint-Cloud.

HORAIRES

Tous les jours de 10h à 20h, lundi de 10h à 18h.
Journée professionnelle le 30 mai de 14h à 18h.

TARIF

Entrée : 55F. Groupes et étudiants : 40F. Enfants : 30F, gratuit jusqu'à 12 ans.

Organisation : La Compagnie du Jardin, 7 rue Scheffer, 75116 Paris. Tél : (1) 47 04 39 12

Procurez-vous les précédents numéros de La Gazette

Vous êtes nombreux à nous demander les précédents numéros de la Gazette, le n° 1 est épuisé mais les n° 2, 3, 4, 5 et 6 peuvent vous être adressés au tarif suivant

n° 2 "C'est le printemps"	:	9,00 F
n° 3 "Vivre avec le feu - Sa Majesté Palmier"	:	9,00 F
n° 4 "Arts et Jardins - Ficus et figuiers"	:	9,00 F
n° 5 "La Terre - Marguerites et Chrysanthèmes"	:	9,00 F
n° 6 "Les Agrumes"	:	9,00 F
TOTAL	=	+ frais d'envoi

Pour calculer les frais d'envoi

1 exemplaire	:	5,00 F
2 exemplaires	:	8,00 F
3, 4 ou 5 exemplaires :	:	16,00 F

Envoyez votre règlement en timbres ou par chèque à
la Gazette des Jardins Méditerranéens, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice

OUI

je m'abonne pour un an (6 numéros), à la
Gazette des jardins Méditerranéens pour 80 F

Prénom, Nom :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de La Gazette des Jardins Méditerranéens.

Découpez ce bon ou recopiez le sur papier libre et renvoyez le à :

**La Gazette des Jardins Méditerranéens,
23 avenue du Parc Robiony, 06200 Nice**

Pour
s'abonner
immédiatement

**Paiement par carte bleue,
ECMC ou Visa**

Un seul coup de fil au
93 96 16 13

Les routes de l'olivier



Oliviers vus par Jacques Godard, tirage gomme bichromatée.

Si la lecture de ce numéro spécial vous a, sans doute, appris des tas de choses sur l'olivier, ses fruits, son huile, elle a peut-être aussi éveillé en vous l'envie d'aller à la rencontre de ces régions où l'olivier, de son empreinte indélébile, marque les hommes, les traditions et les paysages.

Il faut s'être promené au milieu des oliviers pour comprendre la relation intime qui les lie à l'homme. Car un paysage d'oliviers ne ressemble à aucun autre, le moindre souffle de vent fait scintiller les feuilles et la majesté des troncs invite à la méditation.

Il y a, tout près de nous, des endroits où l'histoire des hommes se mêle depuis la nuit des temps à celle des oliviers ; où les traditions ancestrales, de leur culture, de la récolte des olives, des moulins à huile, du travail de leur bois et des fêtes, restent vivantes... C'est dans certains de ces lieux, sans doute les plus représentatifs, que les Routes de l'Olivier vous entraîneront.

Au cœur de la Provence, dans le prolongement du Luberon, le massif des Alpilles, d'une trentaine de kilomètres de long, tout habillé de pinèdes et de garigue, fleurant bon le thym, le romarin, la lavande et le cade, domine une myriade de petites villes à l'accent chantant : Aureille, Eyguières, Mourières, Maussane, Le Paradou... Les routes qui serpentent, surplombant la vallée des Baux éblouie de soleil, sont jalonnées d'oliviers.

Environ 290 000 oliviers sont cultivés sur les coteaux et les vallons. Cette culture est ici millénaire et, si malheureusement un grand nombre des anciens moulins à huile est tombé dans l'oubli, ne laissant comme seul vestige qu'une chapelle vide, certains ont pu être restaurés et mis en valeur. Deux de ces anciens moulins, le mas de la Brune (XVIIe siècle) à Eyguières et le mas du Brau (Renaissance) à Mourières, sont encore complets (chambres, poutres, pressoirs et rigoles). Trois itinéraires vous font découvrir cette superbe région.

Le n° 1 de La Gazette des Jardins Méditerranéens - "Les plus beaux mimosas" - n'était qu'une ébauche de ce qu'elle est devenue, mais il conserve une valeur "historique". Vous êtes très nombreux à nous le demander et nous sommes chaque fois désolés de ne plus en disposer.

Comme nous n'avons jamais caché nos petits moyens, nous vous proposons d'acquérir en souscription ce numéro. Dès que les fonds seront réunis pour payer les frais de réimpression (6 000 F), vous recevrez la nouvelle édition du n° 1.

Prix du numéro 10 F + frais d'envoi 5 F

Envoyez votre souscription par chèque* (de 15 F) au journal.

*Important : aucun chèque ne sera encaissé avant réimpression effective.



JAL 93

D'Arles à Tarascon

Le premier itinéraire vous conduira d'Arles, une des cités où l'on trouve le plus de vestiges de l'époque romaine, à Tarascon et son Château bâti sur un rocher dominant le Rhône. En chemin, vous découvrirez l'Abbaye de Montmajour et sa tour de l'Abbé aux 124 marches qui offre au regard une vue inoubliable des Alpilles. Puis, après avoir traversé l'ancien marais des Baux, vous atteindrez le plateau de la Haute-Crau, ses forêts d'oliviers et le moulin à huile "La Cravenco" où sont travaillées chaque année cent tonnes d'olives de table et trois cent tonnes d'olives à presser. Après avoir admiré la meunerie et les aqueducs de Barbegal, et le Mas de l'Esclade, ancien moulin à huile datant du XVIIIe siècle, vous atteindrez Fontvieille et le Moulin de Daudet dont tout le monde a lu les savoureuses "lettres". Enfin, ultime étape, vous découvrirez Tarascon, son château, son Hôtel de Ville construit au XVIIe siècle et la fameuse maison de Tartarin.

De St Rémy de Provence à Mourières

A Saint Rémy de Provence, Celto-Ligures, Grecs et Romains ont laissé des traces ineffaçables de leur passage. De ce lieu, vous vous insinuerez au cœur de la chaîne des Alpilles pour atteindre Les

Baux de Provence. Là, du haut du Rocher, véritable vaisseau de pierres, vous pourrez admirer, d'un côté une "mer d'oliviers qui déroule vers l'orient ses vagues aux reflets d'argent" et de l'autre "un paysage chaotique de pierres monumentales aux formes fantastiques, griffé de garigue légère". Après avoir traversé Le Paradou et Maussane, et visité une confiserie traditionnelle et un moulin à huile datant du XVIIe siècle dont les méthodes de travail sont restées inchangées, vous partirez vers Mourières en passant par Les Baumettes où se dresse encore la façade d'un ancien moulin troglodytique ; Mourières, qui est, avec près de 100 000 pieds d'oliviers, la première commune oléicole de France, produit une huile odorante réputée dans tout le Midi.

De Salon de Provence à Eygalières

Au fil des siècles, Salon de Provence s'est développée autour du rocher de Puech ; le château de l'Empéri domine la cité de sa puissante silhouette. Deux savonneries, que l'on peut visiter, gardent vivante la tradition artisanale du fameux "savon de Marseille". De Salon à Eyguières, vous rencontrerez Lamanon, et ses grottes de Calès, puis la plaine de la Crau dont les soixante mille hectares étaient à l'origine constitués d'une mer de galets blancs et ocres. Au nord

d'Eygalières se dressent les ruines altières du castellas de Roquemartine et, à l'ouest, dominé par la chapelle Saint-Véredème entourée d'oliviers, se trouve le cimetière considéré comme le plus beau de Provence. En passant à Aureille, prenez le temps de grimper au château d'où vous découvrirez des oliveraies à perte de vue, jusqu'aux Alpilles d'un côté et de l'autre jusqu'à la vaste et plate Crau. Enfin, vous arriverez à Eygalières, un des plus beaux villages de Provence, avec son château, son église datant du XIIe siècle, sa chapelle jadis construite sur l'emplacement d'un temple païen romain dédié aux eaux.

Un parcours comme celui-là est inoubliable, outre la beauté de cette Provence qui a marqué tant de peintres et d'écrivains, outre la merveilleuse quiétude que procure la vue des oliviers, des siècles d'histoire et de traditions viennent à votre rencontre...

Joëlle Bouan

Le "guide des routes de l'Olivier" de Dominique Bottani (Comité économique agricole de l'Olivier) explique dans tous ses détails, cartes à l'appui, ces itinéraires et celui d'un autre parcours : Les Baronnies et le Nyonsais.

D'autres "routes" sont en projet, dans les départements du Var, des Alpes Maritimes et de la Corse.

La Gazette des Jardins Méditerranéens

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE Tel : 93 96 16 13 Fax : 93 96 11 10

Edition Alpha Comedia S.A - Directeur de la publication : Michel COURBOULEX - **Rédactrice en chef :** Joëlle BOUAN - **Rédaction :** Serge SCHALL - Alain LEVY - Joëlle PETYT - Shane TURTON - Franck BERTHOUX - Philippe AUREGLIA - Hilaire de LORRAIN - **Remerciements à :** MARTINE BOILLOT - Service des Jardins de Menton - Georges COURBOULEX - Elisabeth RUSSEL - Guy de MONTPEZAT - Karol OKONEK - Laurent BEPIRSZCZ - **Illustrations :** JAL/Job - **Photographies :** Christian PINATEL - COURBOU - HILAIRE DE LORRAIN - Pierre DELFINO - ISABEL RIBEIRO - Henri OLIVIER

Régie publicitaire : RÉGISSEURS ASSOCIÉS Immeuble Chorus 2203, chemin Saint Claude 06600 ANTIBES - Tél : 07 11 36 84 Fax : 93 29 85 61
Gilles LEGRAND tél : 07 11 36 84 - Patrick MARTY tél : 09 87 26 92. **ISSN :** 1261-7202 - **Commission paritaire n°75995**
Imprimerie RICCOPONO LE MUY