

Notre vieille Europe est riche de ses cultures. Celle de l'olivier a failli disparaître, mais les qualités de son huile l'ont sauvée. Aujourd'hui, elle séduit jusqu'au Japon.

Le retour de l'olivier

La civilisation de l'olivier est celle des peuples méditerranéens. Cet arbre bienfaisant donne des fruits que l'on presse depuis des millénaires pour en extraire une huile à tout faire : aliment, médicament, cosmétique, lubrifiant, savon, éclairage... Pourtant, cette activité a périçité lorsque l'huile lampante a été remplacée par pétrole, gaz et électricité. Les familles des Pouilles propriétaires de caves où des mulets tournaient la roue de pierre ont cessé d'exporter leur huile d'éclairage. Ensuite, la chimie a synthétisé savons, médicaments et margarines. Avec colza et tournesol aux meilleurs rendements, l'agriculture agrolimentaire l'a complétée par soja, arachide et palme importés. Cueillir à la main les fruits minuscules d'un arbre pour en extraire l'huile devint une aberration économique. Les corps gras eurent mauvaise réputation : on les accusait de provoquer obésité et cholestérol. L'olivier allait-il juste servir de buisson décoratif sur les pelouses, ou pour fabriquer les cuillers et saladiers veinés vendus aux touristes?

SANTÉ ET SAVEURS

Or, dans les années 1990, la médecine découvre les bienfaits du régime méditerranéen pauvre en sucres, mais riche en antioxydants. L'huile d'olive réduit les risques cardiovasculaires. Le french paradox révèle que l'on peut manger gras, boire du vin et vivre plus longtemps et en meilleure forme que les peuples d'Amérique et d'Europe du Nord. Lors du prix Sirena d'Oro 2018, le thème de la conférence du cancérologue Cesare Gridelli fut



Pour son huile bio San Salvatore primée aux Sirena d'Oro, Giuseppe Pagano a choisi un flacon digne d'un parfumeur : « Nous avons compris qu'il fallait améliorer la réputation de nos produits modestes, leur profil organoleptique et esthétique. Révéler leur originalité, leur donner de la considération par la mode et le design. » Il présente ainsi huile et pain dans son restaurant gastronomique.

justement « La santé par la cuisine et l'irremplaçable huile d'olive ».

Or pour bénéficier à la santé, l'huile doit être de qualité et la plus fraîche possible. « La récolte de l'année » recommande Gaetano Avallone, président de l'Association nationale des dégustateurs d'huile d'olive. Liquide et transparente, elle n'est pas identifiable à un producteur, tel un fruit, et peut subir de nombreux mélanges et transformations - d'où l'importance des certifications d'origine (Dop, IGP) et du label bio. Selon Giorgio Franci, double vainqueur de la Sirène d'Or : « La moitié de notre production est conventionnelle et l'autre bio. Nous

réalisons des analyses multirésiduelles afin de chercher toutes les molécules phytosanitaires. Nos deux types d'huile sont propres, sans résidus ; c'est notre éthique personnelle. »

LE RÔLE DE L'AGRICULTURE

En conflit il y a quelques années, les producteurs bio et conventionnels ont su s'entendre, dans une reconnaissance réciproque de qualité. Les recommandations de Giorgio Franci : « Pour cultiver une bonne olive, il faut associer tradition et technologie : connaître la biologie de l'arbre, visiter fréquemment ses oliveraies, qui doivent rester

propres. Contre la mouche de l'olivier, nous pulvérisons du kaolin, mais s'il pleut, il faut traiter à nouveau. En bio, on peut prévenir, pas guérir. » Il exploite 60 ha en Toscane. Comme le souligne Tullio Esposito, président du concours : « L'huile d'olive de haute qualité vient de petits domaines, souvent en terrain escarpé et avec des coûts de production élevés. Le tourisme complète le revenu des agriculteurs. » Le travail humain est essentiel : « Contrairement au pétrole qui est extrait, l'huile d'olive est manufacturée. » Bien sûr, ce travail a un prix : 30 à 40 € le litre chez Franci et ceux de son niveau. Mais l'huile

Sirena d'Oro



Ce concours d'élite rassemble les meilleures huiles d'olive italiennes Dop, IGP et bio. Conférences, remise de prix et rencontres professionnelles se sont déroulées du 5 au 7 avril à Sorrento, près de Naples. Une Sirène d'or a été décernée pour les Dop et IGP, une autre pour le bio et une distinction spéciale « meilleure huile du Japon », le pays à l'honneur. Tullio Esposito, le président du concours, envisage d'inviter la France l'an prochain.

reste bon marché, si on la compare à une bouteille de vin vidée en une soirée. Que dire de celle vendue 3 €/l au supermarché ? « Tous ses coûts sont écrasés, ainsi que sa qualité, » explique Gaetano Avalone.

Mieux valoriser, ce n'est pas juste vendre plus cher par une astuce de marketing, mais démontrer au public la qualité et la valeur d'un produit. Les oléiculteurs experts font déguster les huiles aux chefs cuisiniers, comme on goûte des vins. Ils suggèrent aux restaurants une carte des huiles d'olive. Ils améliorent l'esthétique, « la dimension émotionnelle, du bon et du beau » tel Giuseppe Pagano (San Salvatore), second prix du bio et qui a orné son restaurant gastronomique de bois d'olivier.

PIERRICK BOURGAULT

HUILE D'OLIVE JAPONAISE

Coup de théâtre : en janvier 2018, au concours Olio Nuovo Days organisé à Paris, une huile japonaise rafle le premier prix de la dégustation à l'aveugle. Une trentaine d'oléiculteurs cultivent en effet des oliviers sur l'île de Shodo-shima. Selon Gaetano Avalone, « C'est extraordinaire de produire de l'huile de si haute qualité sur une aussi petite superficie, sous leur climat pluvieux, inadapté. Ils sont très forts, très techniques. Leur huile est fine et subtile, comme leur écriture, très proche de l'olive, très respectueuse du produit de base. » La fleur d'olivier (*Olea europaea*) symbolise d'ailleurs la préfecture de Kagawa.

Takeyasu Kubota dirige la station technique de l'huile l'olive de Kagawa : « Les Franciscains ont planté le premier olivier en 1574. Vers 1860, des Japonais en importent de France et d'Italie.

Aujourd'hui, la zone de Kagawa dépasse les 200 ha et 200 t d'huile chaque année. Nous poursuivons la formation des oléiculteurs, les dégustations, les liens internationaux, les voyages d'études en Europe. » www.olio-nuovo-day.com



L'huile Sorai Noun di Shozugun

© Pierrick Bourgault

FOCUS

L'Europe, championne du monde

La production mondiale d'huile d'olive croît et dépasse 3 Mt annuels. En 1960 et 1970, elle atteignait 1,4 Mt puis 2 Mt vers 1990. L'Espagne assure la moitié de ce volume. Ses plantations irriguées et mécanisées devraient encore monter en puissance.

À l'inverse, l'Italie réduit sa production, souvent manuelle et en zone escarpée, de 0,79 Mt en 2004 à 0,29 Mt en 2014. Avec 530 variétés cultivées et de nombreuses appellations, c'est cependant le pays de la biodiversité et des huiles rares.

www.fao.org/faostat; www.ismeamercati.it; www.internationaloliveoil.org



Les lauréats du concours Sirena d'Oro 2018