

Agreste Alpes-Maritimes



L'OLIVIER, UN ARBRE MILLÉNAIRE POUR UNE PRODUCTION D'AVENIR

La culture de l'olivier concerne 295 000 arbres déclarés pour un chiffre d'affaires estimé à 7 millions d'euros. Cet arbre chargé de symboles est un élément culturel majeur pour le département des Alpes-Maritimes.



Un arbre généreux et nourrissant depuis vingt cinq siècles

Les origines de l'olivier se perdent dans la nuit des temps. Présent dans tout le " Croissant Fertile " (Egypte, Palestine ou encore Syrie), sa domestication remonterait à 4 000 ans avant J-C. Les échanges commerciaux contribuèrent à sa propagation sur nos rivages et à sa présence en Provence depuis plus de 2 500 ans.

Dans le département des Alpes-Maritimes, la culture de l'olivier connut son apogée vers la moitié du XIX^{ème} siècle.

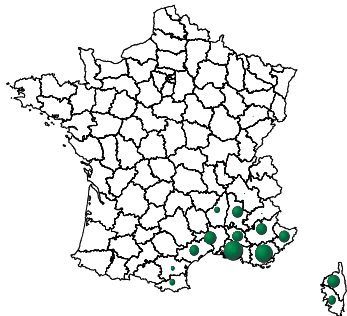
En 1892, les premiers chiffres font état de 20 000 hectares consacrés aux plantations d'oliviers. Ils annoncent pourtant le recul de cette production. Afin de libérer les meilleures terres pour la culture des plantes ornementales à Nice et Antibes, des plantes à parfum dans le secteur de Grasse ou encore de la vigne, beaucoup d'arbres furent arrachés.

En 1929, le département compte 12 000 hectares d'oliviers dont la moitié seulement en production. De plus, les importa-

tions d'huile d'Afrique du Nord et la désertification des campagnes ont accentué son déclin, notamment sur les terrains les plus pauvres ou inaccessibles.

Quatre ans après le terrible gel de 1956, les superficies oléicoles représentent 8 500 hectares dont 2 000 hectares en production. Les gels successifs de 1985 et 1986, les incendies et l'urbanisation du littoral ont conduit à une régression des surfaces d'oliviers : 1 372 ha en 1988 (1 621 exploitations agricoles) et 1 053 ha en 2000 (1 009 exploitations) selon les chiffres des recensements agricoles.

Pourtant, la passion des hommes pour cet arbre, alliée aux soutiens des pouvoirs publics, permet de relancer l'oléiculture. Depuis une vingtaine d'années, cet engouement entraîne une rénovation des oliveraies et de nouvelles plantations (3 500 ha plantés en France depuis 1998), encouragées par des démarches en reconnaissance de qualité.



L'oléiculture dans le sud-est de la France

Un département oléicole

Quatrième département de France en nombre d'oliviers, les Alpes-Maritimes comptent 295 000 arbres déclarés. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur demeure la première zone de production en France avec deux tiers des oliviers.

Troisième département français producteur d'olives à huile, les Alpes-Maritimes récoltent environ 2 000 tonnes soit 16 % de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et 11 % au niveau national. Par ailleurs, la production d'olives de table varie de 350 à 400 tonnes par an. La quantité de pâte d'olive atteint en moyenne 30 tonnes par an.

Répartition des oliviers selon les départements (source : Oniol)	1929		1979		1988		2003	
	Nombre d'oliviers (en milliers)	% du total	Nombre d'oliviers (en milliers)	% du total	Nombre d'oliviers (en milliers)	% du total	Nombre d'oliviers (en milliers)	% du total
Alpes-de-Haute-Provence	537	3,9	164	4,0	167	4,9	263	6,7
Alpes-Maritimes	1 450	10,6	414	10,2	369	10,8	295	7,5
Bouches-du-Rhône	2 175	15,9	722	17,8	680	19,9	1 129	28,7
Var	2 861	20,9	912	22,4	747	21,9	702	17,8
Vaucluse	1 725	12,6	250	6,1	233	6,8	251	6,4
P.A.C.A.	8 749	63,9	2 461	60,6	2 196	64,4	2 640	67,1
Aude	21	0,2	49	1,2	54	1,6	59	1,5
Gard	2 800	20,5	545	13,4	411	12,1	448	11,4
Hérault	689	5,0	237	5,8	225	6,6	256	6,5
Pyrénées-Orientales	143	1,0	32	0,8	29	0,8	48	1,2
Languedoc Roussillon	3 652	26,7	862	21,2	718	21,1	811	20,6
Ardèche	149	1,1	44	1,1	39	1,1	49	1,2
Drôme	566	4,1	261	6,4	223	6,6	206	5,2
Rhône-Alpes	715	5,2	305	7,5	262	7,7	255	6,5
Corse	572	4,2	435	10,7	232	6,8	228	5,8
FRANCE	13 688	100%	4 063	100%	3 408	100%	3 933	100%

Les oliveraies

Le département des Alpes-Maritimes présente un relief contrasté, accidenté, qui induit une rareté des terrains plats, utilisés par ailleurs pour l'horticulture et convoités par l'immobilier.

Les oliveraies sont ainsi majoritairement localisées à flancs de colline ou de montagne, sur des terrains aménagés en restanques, de préférence exposés Sud/Sud-Est ou Sud-Ouest.

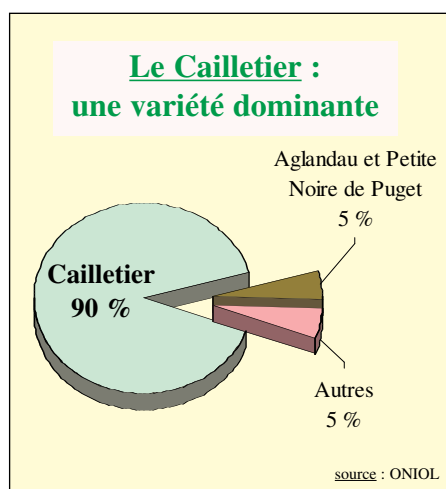
Les plus importantes se situent dans la bande moyenne de la zone d'acclimatation de l'olivier qui va de 0 à 700 m d'altitude. On distingue 3 types de verger dont la densité varie de 100 à 400 arbres/ha : traditionnel, rénové depuis les années 70 et nouvelles plantations depuis les années 80.

L'oléiculture représente un enjeu majeur environnemental pour le département. Elle constitue une protection du milieu contre l'érosion (aménagement des terrains en restanques) et contribue à limiter la propagation du feu lors d'incendies comme en 1986 et 1989.

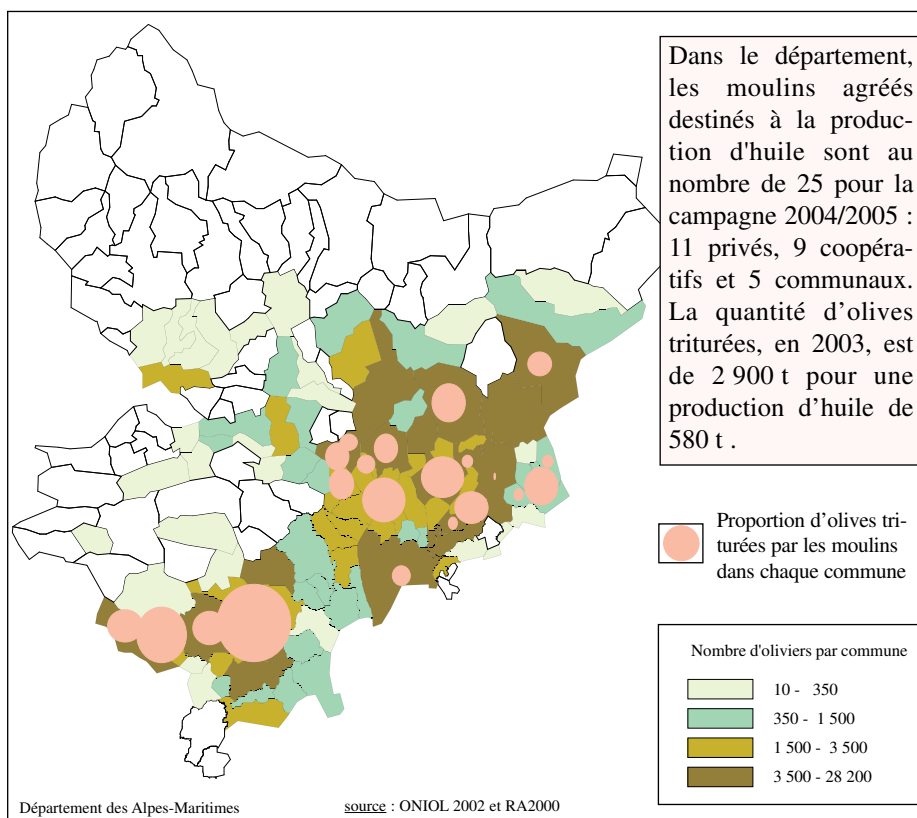
De plus, dans le moyen pays, le maintien d'une économie locale et la lutte contre la désertification passent notamment par la rénovation et la protection des oliveraies. D'autant que la culture de l'olivier est souvent la seule activité agricole praticable sur des terrains marginaux ou fragilisés et constitue ainsi l'unique alternative à l'abandon des terres.



Oliviers sur terrasse à Saint-Cézaire-sur-Siagne



L'olivier : une valeur patrimoniale



Un arbre symbolique

Originaire du Proche-Orient, cet arbre de la famille des Oléacées compte 2 000 variétés dans le monde et une centaine en France.

L'olivier apprécie un ensoleillement prolongé mais craint l'humidité stagnante et les excès d'eau. Bien qu'un froid marqué soit nécessaire pour induire la floraison, et donc la production de fruits, des températures régulières inférieures à -10°C lui sont néfastes, comme en témoignent les hivers de 1956 et 1985.

La pollinisation se fait par le vent (anérophile) au printemps. La plupart des variétés sont auto-incompatibles, sauf le Cailletier (auto-fertile). Durant cette période, les conditions climatiques sont déterminantes pour l'abondance de la production : de fortes pluies ou des vents violents s'avèrent néfastes.

Malgré une floraison abondante, seulement 5 % des fleurs sont fécondées et donneront un fruit. Un olivier produit ainsi entre 20 et 60 kg d'olives.

Principale variété des Alpes-Maritimes, le Cailletier représente 90 % des oliviers cultivés dans le département. C'est un arbre de grande taille, vigoureux (il peut être planté jusqu'à 700 m d'altitude), caractérisé par un port retombant de ses rameaux fructifères.

Les olives issues de cette variété sont utilisées aussi bien pour l'extraction d'huile (rendement de 25 %) que pour la production d'olives de table.

La variété Aglandau, originaire des Alpes-de-Haute-Provence, se rencontre sur le secteur de Puget-Thénières, en association avec la Petite Noire de Puget. Cet arbre de taille moyenne présente une bonne résistance au froid mais il craint la sécheresse. Son fruit est riche en huile (rendement de 20 à 25 %).

Il existe aussi quelques variétés locales pour des utilisations plus ciblées, telles que : Araban, Blanquetier, Blavet, Nostral ou encore Ribeyro.



Olives en grappe, variété Cailletier

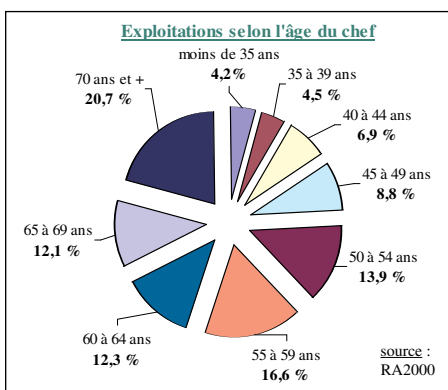
De nombreux propriétaires

Nombre d'oliviers	Nombre de propriétaires
1 à 50	2 639
51 à 100	1 009
101 à 200	496
201 à 500	195
plus de 500	30
Total	4 369

source : ONIOL

Près de 60 % des propriétaires détiennent moins de 50 oliviers. Mais les deux tiers d'entre eux ne récoltent pas systématiquement. Seulement 1 % des propriétaires disposent de plus de 500 oliviers et représentent ainsi presque 10 % du verger oléicole départemental. Lors du recensement agricole 2000, un millier d'exploitants agricoles cultivaient l'olivier (définition : posséder plus de 20 ares ou 40 arbres en production).

2/3 des exploitants ont plus de 55 ans

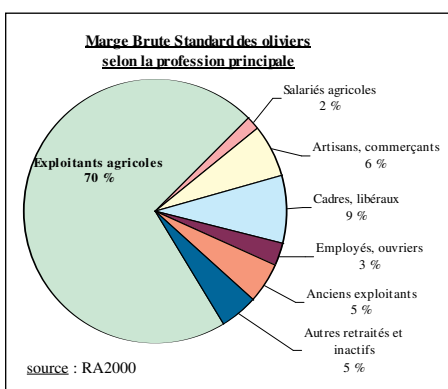


Une majorité de double-actifs et de retraités

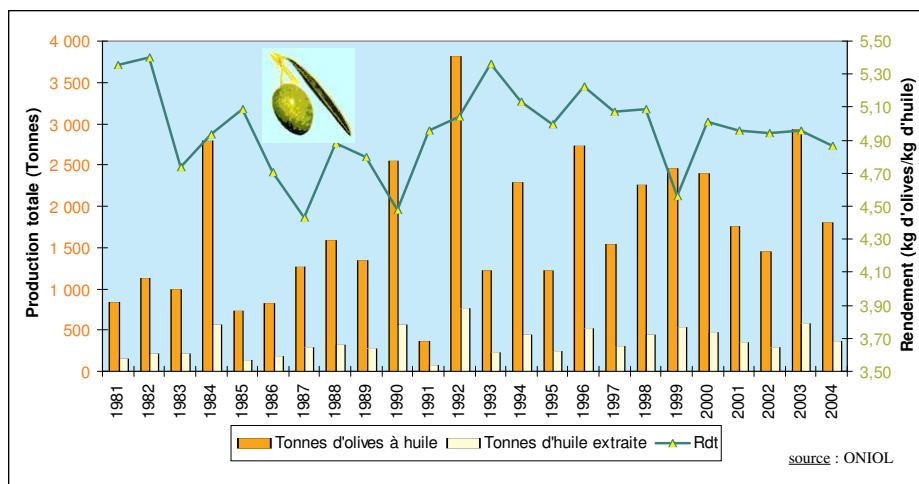
Profession principale	Exploit.	Ha
Exploitants agricoles	462	493
Salariés agricoles	18	76
Artisans, commerçants	63	54
Cadres, libéraux	84	85
Employés, ouvriers	95	92
Anciens exploitants	95	68
Autres retraités et inactifs	192	185
TOTAL	1 009	1 053

source : RA2000

1/3 de la production pour les pluriactifs



Une production très fluctuante



La production d'olives est marquée par des fluctuations liées aux aléas climatiques, mais aussi à l'alternance biologique caractéristique de l'olivier : les années de forte récolte sont généralement suivies de production plus faible.

Cette variation de rendement tend à s'estomper en raison d'une technicité accrue des professionnels, mais aussi grâce à la maîtrise de l'irrigation.

Par ailleurs, le rendement peut être affecté à cause de ravageurs ou de maladies :

- les insectes (ex. la mouche de l'olivier),
- les champignons (ex. l'œil du paon),
- les bactéries et virus (ex. le chancre),
- des apports nutritifs insuffisants.

En moyenne, et suivant le mode d'extraction utilisé, 5 kg d'olives sont nécessaires pour obtenir un kg d'huile d'olive.

L'A.O.C. : une reconnaissance de qualité

L'oléiculture du département compte deux Appellations d'Origine Contrôlée :

- l'A.O.C "Olive de Nice", reconnue par le décret du 20 avril 2001,
- l'A.O.C "Huile d'olive de Nice", décret du 26 novembre 2004.

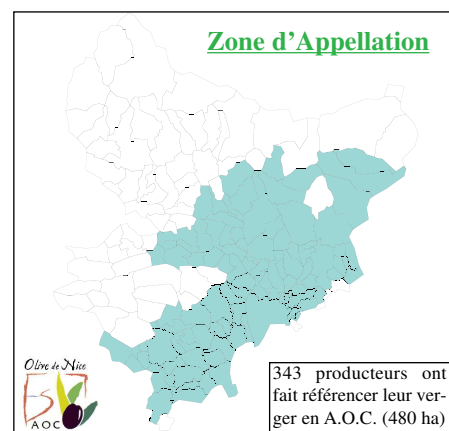
Un projet d'Appellation d'Origine Protégée a été déposé auprès de l'INAO.

Le cahier des charges définit les produits concernés (l'huile, les olives de table, la pâte d'olive), la production et les limites du territoire. Ainsi, l'aire de production concerne 99 communes dont l'altitude est inférieure à 700 m.

Le verger, dont la densité est inférieure ou égale à 400 arbres/ha, est exclusivement constitué de la variété Cailletier. Il est toutefois admis une tolérance de 5 % d'oliviers de variétés pollinisatrices ou locales dont les olives seront uniquement destinées à la production d'huile.

La récolte, fixée par arrêté préfectoral, est effectuée de façon manuelle ou mécanique. Les olives sont recueillies sur des filets. Le rendement ne peut excéder 6 tonnes/ha, il permet ainsi de protéger l'oléiculture des Alpes-Maritimes des dérives liées à la recherche de rentabilité face à la concurrence.

Les mesures relatives à l'A.O.C. représentent un moyen de lutter contre les contrefaçons et les importations en proposant un



produit de qualité au consommateur en quête d'authenticité et de typicité.

D'autant que le fort développement des plantations en oliviers, durant ces dernières années, dans des régions du monde telles que la Californie, le Mexique, l'Argentine, le Chili ou encore l'Australie, pourrait contrarier la production méditerranéenne.

En 2004, la production A.O.C était de 68,5 t :

- 37 tonnes d'olives de table,
- 25 tonnes d'huile d'olive,
- 6,5 tonnes de pâte d'olive.

Le projet d'une A.O.C "Huile d'olive de Provence" est en cours d'élaboration sur cinq départements, associant le secteur de Puget-Théniers (six communes).

De l'olivier ...

La récolte des olives s'échelonne de décembre à avril suivant la maturation aromatique et l'utilisation envisagée.

La **cueillette à la main** ou à l'aide d'un peigne, directement sur l'olivier, est une activité consommatrice de main d'œuvre (majoritairement familiale). Mais elle présente l'avantage de ne pas endommager les branches et rameaux.

La **récolte par gaulage** ou par le biais d'une machine mécanisée engendre la chute des olives sur des filets déposés à terre. C'est le procédé le plus répandu.



Préparation de la récolte par pose de filets

... au moulin

L'obtention d'huile d'olive s'effectue en plusieurs étapes :

- **broyage des olives** non dénoyautées et malaxage (le noyau contient un antioxydant bénéfique à la conservation naturelle de l'huile),

- **pressurage de la pâte** obtenue après broyage afin de séparer la partie solide et laisser s'écouler le liquide composé d'huile et d'eau,

- **décantation et centrifugation** afin de séparer l'huile et l'eau.



Valorisation des margines et grignons

Depuis 25 ans, les moulins oléicoles sont incités à éliminer les résidus de la trituration des olives dans le respect de l'environnement. L'épandage demeure une technique d'élimination efficace dont les apports maîtrisés constituent une fertilisation adaptée à l'olivier sans risque de pollution des eaux.

Une olive et trois produits

L'olive, ou encore " fruit d'or de l'hiver ", donne après transformation 3 produits.

L'huile d'olive ou " nectar de la Méditerranée ", dont les arômes (amande fraîche, parfois artichaut cru) diffèrent selon la maturité et la période de récolte. La mention " huile d'olive vierge extra " répond à un taux d'acidité inférieur à 0,8 % et un goût parfaitement irréprochable.

Les olives de table sont obtenues en mélangeant les fruits avec de l'eau et du sel marin (10 %). Cette opération permet de désamériser les olives et de conserver ainsi la qualité du fruit d'origine.

La pâte d'olive ou caviar d'olives est obtenue par broyage d'olives (ayant six mois minimum de salaison) et ajout de 7 % d'huile d'olive de Nice A.O.C.

Ces différents produits sont régulièrement primés lors de concours nationaux et locaux.

A noter que **le bois d'olivier**, provenant en majorité de la taille de régénération et très rarement d'arbres abattus, est utilisé dans la fabrication d'objets décoratifs et de meubles.

La production en Europe

Avec l'arrivée de la Grèce en 1981, la production d'huile d'olive de la Communauté Européenne atteint la moitié de la production mondiale alors qu'auparavant elle n'était que d'un tiers.

En 1986, avec l'adhésion de l'Espagne et du Portugal, la C.E. domine le marché mondial avec une moyenne de 80 % de la production mondiale d'huile d'olive (2 100 000 t en Europe contre 3 800 t en France). Par ailleurs, l'Union Européenne est le plus grand producteur d'olives de table avec 40 % du total mondial (650 000 t en Europe contre 2 000 t en France).

Consommateurs européens

La C.E. est le premier consommateur mondial d'huile d'olive et d'olives de table avec, respectivement, 1,8 million de tonnes d'huile (moyenne annuelle sur les 3 dernières campagnes) et 500 000 tonnes d'olives par an.

Au sein de la Communauté Européenne, 85 % de l'huile d'olive est consommée par l'Italie, l'Espagne et la Grèce.

La France utilise 93 800 tonnes d'huile d'olive par an (moyenne sur les 3 dernières campagnes), soit 2 fois plus qu'il y a 10 ans et 39 000 tonnes d'olives de table par an (troisième consommateur européen après l'Espagne et l'Italie).

Actuellement, un Français consomme 1,4 kg d'huile d'olive/an (contre 0,5 kg/habitant/an en 1990) alors qu'en Grèce la consommation s'élève à 25 kg d'huile d'olive/habitant/an.

La mouche de l'olivier

La femelle, qui peut pondre jusqu'à 400 œufs, ne dépose qu'un œuf par olive. Après développement, la larve creuse des galeries dans la pulpe du fruit. La présence de l'insecte dans les oliveraies est très variable : en règle générale, les dégâts de la mouche sont plus importants sur les vergers situés à basse altitude.

Les dégâts sur la production sont à la fois quantitatifs (les olives véreuses noircissent et chutent prématurément) et qualitatifs (obtention d'une huile de mauvaise qualité avec un degré d'acidité plus élevé et des arômes altérés).



Hippocrate, médecin grec (460-377 av. J.-C.), recommandait aux combattants courbaturés de se frictionner le corps d'huile d'olive. Depuis, les vertus préventives et curatives de ce nectar d'or n'ont cessé d'être vantées. Un chercheur américain a démontré que les populations des pays de l'Europe du Sud, préférant l'huile d'olive au beurre, le poisson à la viande, se nourrissant de

L'huile d'olive bénéfique pour la santé

céréales et de légumes frais avaient trois fois moins de risques de mourir de maladies cardio-vasculaires que leurs homologues de l'Europe du Nord. L'huile est aussi introduite dans la composition de produits cosmétiques pour la souplesse de la peau. Des vertus d'hypotenseurs sont également attribuées aux décoctions de feuilles d'olivier.

Directeur de la publication : Alain BRANDEIS

Rédaction, composition : Service statistique 06

avec la participation de la FDGEDA et du SION

Crédit photos : DDAF, SION, SRP

ISBN : 2 11 091202 2

Dépôt légal : Avril 2005 - Prix : 1 (gratuit à l'unité)



DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT
DES ALPES - MARITIMES

Service de Statistique Agricole

Centre administratif départemental - BP 3038

06 201 Nice cedex 3

Tél : 04 93 18 46 00 - Fax : 04 93 18 46 18

sdsa.ddaf06@agriculture.gouv.fr