

L'olivier : le ferment symbolique de la Méditerranée

Aude Harlé, Maître de Conférences en Sociologie
Université de Perpignan Via Domitia, département de sociologie
52 avenue Paul Alduy 66860 Perpignan Cedex 9



Explorer la physiologie
et la biologie
des organismes marins

Olivier et Méditerranée sont indissociablement liés. Que l'on parle de culture, d'histoire, de société, de religion, de production, d'agriculture, de commerce maritime, de paysages, de cuisine, de santé, d'esthétisme, l'olivier est présent comme marqueur d'un milieu spécifique. Il est ainsi possible d'associer civilisation méditerranéenne et civilisation de l'olivier. Orientale ou occidentale, la Méditerranée est la terre de l'olivier. Il est même possible d'inverser la formule : l'olivier est le ferment symbolique de la Méditerranée. L'olivier est ainsi un lien, un ciment qui rapproche les cultures, les pays, les habitants.

1. L'olivier : un lien inter méditerranéen

Le bassin méditerranéen est le berceau de l'olivier et l'olivier est un ferment de la civilisation méditerranéenne. D'Occident ou d'Orient, d'hier ou d'aujourd'hui, commerçant ou paysan, artisan ou artiste, cuisinier ou médecin, musulman, juif ou chrétien, le méditerranéen est indissociablement lié à l'olivier et à son huile. L'olivier est un lien entre toutes les civilisations, les peuples, les cultures ou les religions de la Méditerranée.

1.1. Un ferment historique

Aussi loin que l'on remonte le temps, l'histoire de la Méditerranée est indissociablement associée à la culture de l'olivier et à sa transformation matérielle et symbolique. L'olivier a traversé le temps ou plutôt a forgé le temps et le destin des hommes méditerranéens de tous les pays et de tous les temps.

L'origine du mot est ainsi particulièrement éclairante. Transmis à l'Occident par les romains, le mot olivier vient du grec mais ceux-ci l'avaient eux-mêmes emprunté à une langue pré-indoeuropéenne. Les linguistes ont remonté son origine au terme « *Elaiwon* », devenu « *Elaia* » chez les grecs antiques, « *olea* » chez les romains, l'arbre est toujours désigné à partir d'une même racine, commune à toutes les langues ce qui est particulièrement rare. Cette unité n'est pas surprenante. Produit de la terre, don de Dieu pour les religions, produit et matière première du travail humain, l'olivier est à la fois la nature et la culture

de la Méditerranée.

Toutes les civilisations et toutes les religions méditerranéennes font de l'olivier un constituant du sacré et de l'huile d'olive signe d'union ou d'appartenance. Dans la bible, l'olivier est le constituant de l'arche de Noé et c'est un rameau d'olivier que la colombe présente à Noé. L'olivier fut le seul arbre de la création qui survécut au déluge. L'olivier est ainsi le symbole de la réconciliation entre Dieu et l'Homme mais aussi entre l'Homme et la nature pour les trois religions du Livre qui sont nées et se sont implantées autour de la Méditerranée. C'est en bois d'olivier que Joseph fabriqua le berceau de Jésus et c'est sur une croix en bois d'olivier qu'il meurt pour réconcilier Dieu et les Hommes. C'est au Mont des Oliviers que Jésus se recueille avant d'accepter son calvaire qui assure le salut à l'humanité. Aujourd'hui, tout catholique débute et termine sa vie chrétienne par le baptême et l'extrême-onction, sacrements dont l'onction se fait avec le saint-crème à base d'huile d'olive. Dans la tradition rabbinique, le « miracle de la fiole d'huile d'olive », permet l'éclairage prolongé du temple reconquis. Hanouca, la fête religieuse la plus célébrée perpétue cette importance de l'huile d'olive et son association à la lumière par l'allumage du chandelier.

Illustration 1:



Oliveraie au Jardin méditerranéen du Mas de la Serre

Dans le Coran, l'olivier est un arbre béni, symbole de l'homme universel. Il est l'axe du monde, mais aussi, associé au figuier, il tient le rôle d'arbre sacré du Paradis. L'huile d'olive est la divine source de lumière, servant de guide aux hommes.

Mais l'olivier était déjà un symbole religieux dans les religions polythéistes.

Des peintures égyptiennes montrent le pharaon Toutankhamon la coiffe ceinte d'une couronne d'olivier, symbole de la justice du dieu-roi. Pour assurer que le dieu Râ garde vivantes les lampes de son sanctuaire censé garantir le retour de la lumière après l'obscurité de la nuit, Ramsès III fit planter des oliviers en offrande au dieu. C'est aussi de la déesse Isis, épouse d'Osiris, que les hommes tenaient le savoir permettant de cultiver l'olivier. Dans la Grèce antique, lorsque Athéna, déesse de la sagesse affronte Poséidon pour la possession de l'Attique, Zeus, médiateur d'un conflit sans issue leur demanda de choisir une offrande à l'Acropole pour les départager. Le vainqueur serait celui qui proposerait l'offrande la plus utile au peuple. Poséidon offrit une source d'eau salée, Athéna proposa l'olivier. Zeus choisit l'olivier qui scella la victoire d'Athéna qui devient maître de l'Attique tandis que Poséidon était relégué dans les mers et océans. L'olivier devint ainsi le symbole de la victoire mais surtout de la paix et de la prospérité de l'Attique voulues par les dieux. Dans la Rome antique, l'Olivier est un attribut de Minerve et est aussi symbole de victoire et de paix. Lors de fêtes annuelles de Minerve, le vainqueur de la grande course à pied est couronné de rameaux d'olivier et reçoit une jarre d'huile d'olive comme récompense.

1.2. L'union de la nature et de la culture, du paysan, de l'artisan et du commerçant

Don de Dieu pour les religions, l'olivier est pour tous un produit naturel du milieu Méditerranéen. Domesticqué par l'homme, transformé par son travail, il deviendra aussi la source d'une économie prospère.

La présence d'oliviers sauvages est attestée en Asie Mineure avant la révolution néolithique et l'olivier préexistait donc à l'agriculture. Il existe ainsi à l'état naturel dans le milieu méditerranéen, ce qui montre l'adéquation parfaite de l'arbre avec son relief, son climat et ses sols. Dès l'an 3 000 avant Jésus-Christ, l'olivier est cultivé en Phénicie (l'actuel Liban), en Syrie et en Palestine ce qui en fait l'un des plus anciens produits de l'agriculture et du travail de la terre. En Crète, sous le règne du roi Minos en 2500 avant JC, des tablettes en argile expliquent un procédé d'extraction de l'huile d'olive. La transformation de l'olive apparaît ainsi comme une des premières activités de transformation des produits agricoles. Depuis, toutes les agricultures méditerranéennes font de l'olivier et de l'huile d'olive une production de choix, même si, l'agriculture catalane contemporaine a considérablement réduit sa place. Il occupe aussi une place importante au niveau des paysages.

L'huile d'olive sera aussi le ferment de l'artisanat méditerranéen. Même si les poteries préexistent à l'agriculture, on a retrouvé au Japon des poteries du XII^{ème} siècle avant JC, c'est pour recevoir, conserver et transporter l'huile d'olive que les crétois fabriquèrent les premières amphores méditerranéennes. L'olivier est ainsi la source du développement de l'artisanat méditerranéen et le demeure encore aujourd'hui. Certes la vocation a changé, mais aujourd'hui, les poteries de décorations sont souvent décorées avec des rameaux d'oliviers ou des olives et les objets de souvenir sont fabriqués avec du bois d'olivier.

L'olivier fut aussi à l'origine du commerce méditerranéen. Le transport et le commerce de l'huile d'olive furent la source du prestige et de la richesse des marchands phéniciens. A son tour, ce commerce favorisa l'expansion et la généralisation de la culture de l'olivier et de la fabrication de l'huile d'olive dans tout le bassin méditerranéen. Grâce à l'irrigation, les carthaginois permirent la culture de l'olivier en Afrique. « Les romains prirent la suite de ces échanges à une plus grande échelle, comme le démontre un important gisement archéologique découvert en 1972 au pied de la route Béart dans le port de Port-Vendres, par l'archéologue sous-marin perpignonais Dali Colls. L'épave, désignée sous le nom de Port-Vendres II, était celle d'un navire de charge romain transportant des lingots d'étain et des amphores de vin et d'huile en provenance de Bétique, l'actuelle « Andalousie »¹.

1.3. De l'agriculture à la culture

Au-delà de l'agriculture et de l'économie, l'olivier est devenu le symbole de la culture méditerranéenne mais aussi un marqueur de l'influence de cette culture dans le monde.

L'olivier joue un rôle de premier plan dans la littérature, la philosophie et la peinture méditerranéenne. Les récits de l'Illiade et l'Odyssée. C'est dans un lit d'olivier qu'Homère fait dormir Pénélope et Ulysse et c'est dans ce lit qu'elle attend son mari. La massue d'Hercule est en bois d'olivier et c'est avec un pieu taillé dans le bois d'olivier qu'Ulysse triomphe du Cyclope. Jean Cocteau souligne quant à lui la permanence et le mystère de l'olivier : « Il n'est pas simple de faire disparaître l'olivier. C'est un songe d'arbre, une essence d'arbre et, de plus un des travestis de Minerve... »².

L'œuvre de Platon est indissociable de l'olivier à l'ombre duquel il enseignait la philosophie à ses disciples. Van

-
- 1 In « Oli : L'olivier dans les Pyrénées Orientales », ouvrage collectif, éditions Trabucaire, 2007, page 12.
 - 2 In « Oli : L'olivier dans les Pyrénées Orientales », ouvrage collectif, éditions Trabucaire, 2007, page 145.

Gogh, Renoir et Dali furent aussi très influencés par l'olivier et admirateurs de sa nature et de son influence sur la culture.

Au-delà du bassin méditerranéen et de la culture occidentale, la valeur symbolique de l'olivier est devenue universelle.

Pour le monde entier, l'olivier est devenu le symbole de la paix. Le sceau de l'ONU porte une branche d'olivier, rien ne saurait plus marquer son universalité. Symbole de la Méditerranée, l'olivier devient ainsi le signe de l'importance universelle de la civilisation méditerranéenne.

2. L'olivier : un lien social

Patrimoine commun de toutes les cultures et de toutes les économies méditerranéennes et aujourd'hui symbole universel de la paix entre les hommes, l'olivier est aussi un lien social qui a structuré les paysages, les activités économiques et la vie sociale des méditerranéens.

2.1. Le fruit du travail des hommes et des femmes

Don de la nature méditerranéenne, l'olivier est pourtant devenu à la fois le produit et la source du travail des hommes.

Il n'est qu'à se promener dans le monde méditerranéen pour voir comment les paysages sont marqués par la culture de l'olivier. Des champs d'oliviers des plaines grecques aux cultures en terrasses des rives françaises de la Méditerranée, la culture de l'olivier a non seulement forgé des paysages et procuré une activité humaine très importante, il a aussi assuré la conservation des paysages et de la richesse de la terre. Si l'oliveraie demande beaucoup de travail humain, elle est par contre économe en eau et ne demande que rarement une irrigation dans les régions particulièrement arides comme dans le Haouz de Marrakech. Aujourd'hui cependant, la volonté d'augmenter le rendement et la grosseur des fruits mais aussi le réchauffement climatique et la sécheresse accrue qu'il implique, entraînent le développement de l'irrigation que ce soit en Crète ou en Andalousie.

Outre les plantations et l'entretien de l'arbre, la récolte de son fruit tient aussi une place importante dans l'activité humaine méditerranéenne et dans les techniques agricoles. En Méditerranée, comme les moissons ou la fenaison ailleurs, la récolte de l'olivier rythme la vie annuelle. Bien avant la maturité du fruit, il faut préparer le sol pour faciliter la cueillette et pour garantir la qualité du fruit. En Catalogne, en juillet août, l'herbe est sarclée, le sol est débarrassé des pierres qui pourraient blesser le fruit.

L'herbe sèche arrachée et les pierres servent à construire des rebords qui retiennent l'eau et éviteront aux fruits tombés de glisser sur les pentes du terrain. La date de la cueillette des fruits varie selon les pays et les traditions et est souvent source de débats. La succession des travaux est cependant toujours la même. La récolte commence par le ramassage des premiers fruits tombés naturellement à terre à cause du vent. Ensuite, il faut cueillir les fruits restés dans l'arbre jusqu'à parfaite maturité, en décembre ou janvier dans notre région. Traditionnellement, la cueillette se fait par gaulage et il faut ensuite ramasser les fruits tombés au sol mais le peignage demeure car il garantit une qualité supérieure du fruit. Aujourd'hui, l'olivaie se fait aussi de manière mécanique pour faire tomber les fruits par vibrations mais le travail demeure essentiellement manuel et représente une source d'emplois très importante.

Illustration 2:



Branche d'olivier en fleur

Une fois le fruit récolté, il faut fabriquer l'huile et cela va occuper une autre plage de l'activité humaine qui peut durer jusqu'au printemps. La production des olives de table représente une petite part de la production et est concentrée dans des régions bien délimitées : province de Séville, rives de la mer de Marmara en Turquie et le Haouz de Marrakech. Elle permet le développement de conserveries et un commerce sources de travail et de revenus. C'est la production d'huile qui absorbe la plus grande partie de la production et représente l'essentiel de l'apport économique et commercial de la culture de l'olivier. Meules et pressoirs permettent la production de l'huile et cette activité demeure souvent artisanale même si des moulins industriels commencent à se développer.

Toute cette activité oléicole a marqué la vie quotidienne des gens et a constitué le ciment de la vie sociale méditerranéenne.

2.2. Le ciment de la vie sociale

Dans les civilisations agricoles, le travail de la terre et les récoltes fondent la propriété des sols, la hiérarchie et les rapports sociaux et rythment l'activité mais aussi toute la vie sociale et les festivités.

La conjugaison du relief méditerranéen et de la valeur symbolique de l'olivier et de l'huile d'olive, du respect qui leur est associé font que le travail de l'olivier a toujours été marqué par une grande attention et un soin particulier qui ne se conjugue pas avec l'industrialisation de l'agriculture. L'huile d'olive est un produit noble qui nécessite des techniques importantes. De ce fait, l'olivier est encore aujourd'hui l'affaire de petites exploitations agricoles. Même en Andalousie, où les autres cultures sont le fait de grands propriétaires terriens, la culture de l'olivier demeure le fait de petits agriculteurs. Le travail familial demeure donc la part essentielle même si le salariat saisonnier est indispensable pour la récolte du fruit.

Ce caractère familial de l'activité agricole a favorisé le maintien d'une paysannerie relativement importante et limité l'exode rural dans les régions ostréicoles. Elle a sans doute aussi favorisé une transformation du produit dans de petites entreprises et évité une concentration industrielle qui a marqué la production animale ou céréalière. Il est vrai qu'en Andalousie mais aussi en Grèce ou en Turquie, la production de l'huile a connu une certaine concentration. Cependant, celle-ci a été plus tardive que dans d'autres productions et n'a pas eu le temps de se généraliser avant que la quête de produits sains, authentiques, bio ne revienne à la mode. Le retour en vogue à de petits moulins a donc été engagé avant que la production traditionnelle n'ait détruit le tissu artisanal.

La récolte comme le pressurage des fruits puis la conservation de l'huile donnaient lieu à du travail collectif. Toute la famille y participe et la solidarité entre familles demeure importante. C'est donc l'occasion de se rassembler et de faire la fête ensemble. Cet aspect n'est pas spécifique à l'olivier et à la Méditerranée, mais il marque l'encrage de l'olivier dans les mentalités et les pratiques sociales.

2.3. L'olivier : art de vivre et qualité de vie

Si l'olive rythme la vie et les fêtes méditerranéennes, elle est aussi de toutes les fêtes. Élément essentiel de l'alimentation et des plaisirs de la table, l'olive est aussi une source de bien-être et de santé pour les habitants de la Méditerranée.

De l'apéritif au plat principal, l'olive est présente dans tous les repas de fêtes méditerranéens. Tapas de l'apéritif

espagnol, anti-pastilles italiennes, olives aux anchois catalanes, olives à la grecque, il n'y a pas d'apéritif méditerranéen sans olive. Tout plat de fêtes est à base d'olives. Boules de picolats catalans, tajine marocain, tapenade marseillaise, mozzarella à la tapenade d'olives d'Italie, salades méditerranéennes, été comme hiver, l'olive est présente.

Toute cuisine méditerranéenne est à base d'huile d'olive.

Le parfum de l'olive est donc à la fois associé à la bonne cuisine et à la fête de famille, aux réunions d'amis, à tous les bons moments de la vie. Elle marque le goût et l'odorat, tous les sens méditerranéens. Elle est forte, puissante et impose sa présence. L'huile d'olive a ainsi un goût plus prononcé, plus caractéristique que les autres huiles.

Aujourd'hui, la consommation d'huile d'olive déborde largement le milieu méditerranéen en lien avec la quête d'authentique et de qualité diététique qui s'est généralisée.

Ceci interroge sur le risque aussi de l'épuisement de la ressource ou, pour le moins, d'une transformation de la culture de l'olivier. La demande mondiale croissante risque de distinguer l'olivier de son terroir méditerranéen et surtout se pose la question de l'industrialisation de sa production et de sa transformation et d'une commercialisation spéculative. Cette industrialisation est déjà en marche en Espagne. A l'inverse, un autre risque existe : la relative rareté face à une demande croissante provoque une augmentation du prix. L'huile d'olive peut devenir un produit de luxe dont seraient privées les familles modestes.

L'olive c'est le plaisir et la fête, c'est aussi la santé et la beauté. Un proverbe catalan dit : « *l'oli d'oliva-tot mal esquiva* » (l'huile d'olive tout mal évite)³.

Ce proverbe se retrouve presque à l'identique dans toutes les civilisations méditerranéennes. L'olivier apparaît comme une panacée. Les propriétés médicinales qui lui sont associées sont illimitées et il est impossible de les citer toutes. Guérison, prévention, maux physiques ou maux psychologiques, il y a toujours un produit de l'olivier pour apporter une amélioration de la santé. Les « médecines populaires » dites aujourd'hui alternatives font de l'olivier une source de santé et de jouvence. Plus surprenant, de l'Antiquité à nos jours, toutes les médecines officielles et scientifiques lui reconnaissent des vertus particulières. Ainsi la science a prouvé que l'huile d'olive est un anti oxydant efficace, un anti cholestérol, et qu'il possède donc bien les vertus de jouvence et de

3 In « *Oli, l'olivier dans les Pyrénées Orientales* », ouvrage collectif, éditions Trabucaire, 2007, page 33. Op cite

prévention de la santé que lui prête la tradition populaire. Les études scientifiques ont prouvé que le régime crétois est source de l'espérance de vie maximale grâce à l'utilisation généralisée de l'huile d'olive.

L'olivier apparaît ainsi comme un arbre typique qui modèle le paysage et son fruit comme un aliment authentique qui assure le plaisir de vivre et la santé aux hommes. Avant la mode du bio, l'olive avait toujours gardé la qualité de sa production et les hommes avaient apprécié sa qualité et son authenticité. La prégnance historique des vertus de l'olive est telle que la distinction entre ses bienfaits réels et la confiance qu'elle suscite est sans doute difficile, la médecine intégrant d'ailleurs des influences culturelles.

De la femme égyptienne de l'Antiquité à la femme actuelle en passant par les athlètes de la Grèce antique, de la Turquie à l'Espagne et de la côte française au Maghreb, du savon de Marseille au produit de luxe de la cosmétique moderne, pour la peau ou pour les cheveux, l'huile d'olive a toujours été présente dans le soin du corps. Souvent transmis par la tradition orale des familles méditerranéennes, les qualités et les propriétés cosmétiques de l'olive ont été récupérées et intégrées dans la cosmétique spéculative moderne. Ici aussi, le pouvoir presque divin de l'olive et son utilisation scientifique et commerciale sont étroitement liés. Secret de femmes pendant des millénaires, les propriétés réelles ou supposées de l'olive sont devenues produit du laboratoire scientifique moderne. Dans tous les cas, l'olive reste le symbole de la propreté et de la beauté des méditerranéennes et des méditerranéens.

Nature ou culture, paysage naturel ou humanisé, mythologie ou science, croyance ou savoir, passé et présent, beauté ou santé, l'olive transgresse toutes les frontières pour s'imposer comme l'unité immémoriale de la Méditerranée. D'Orient ou d'Occident, du Nord ou du sud, quelque soit le peuple dominant, la religion, la culture, la Méditerranée est le royaume de l'olivier et l'olivier est le symbole de la Méditerranée. Au-delà, sans doute par ce lien qu'il crée entre les peuples méditerranéens, l'olivier s'est imposé comme le symbole universel de la paix et de la prospérité des peuples. Cette histoire, cette influence mondiale, la croyance des peuples et les preuves de la science, préserveront-elles l'olivier et son fruit des risques de la mondialisation libérale qui dissocie les produits de leurs territoires, les cultures de leurs civilisations, les qualités naturelles et nutritives de l'intérêt financier ? L'olivier ne peut pas se réduire à un produit folklorique ou une source de profit.

Pour en savoir plus :

- En France, Drôme provençale, le Musée de l'olivier de Nyons : www.guideweb.com/musee/olivier/.
- Musée en ligne : www.museodellolivo.com (musée italien proposant une visite virtuelle en français).

Bibliographie :

- Ouvrage collectif : Bertrand RIEU, Alexia ROSSEL, Patrick LLENAS, Christian PINATEL et Denis OLIVIER, Bénédicte et Michel BACHES, Daniel DEYCARD, Éliane THIBAUT-COMELADE, Séverine CASASAYAS et Paul MIGNON. Pour les photographies : Paul PALAU et pour les illustrations Alexia ROSSEL : « *Oli ; L'olivier dans les Pyrénées Orientales* », Éditions Trabucaire, 2007.
- Jean PAGNOL, « *L'olivier* », Éditions Aubanel, 1975.
- Gilbert BENHAYOUN et Yvette LAZZERIE, « *L'olivier en Méditerranée : du symbole à l'économie* », Éditions L'Harmattan, 2007.
- Frédéric TERRAL, « *La domestication de l'olivier en Méditerranée nord occidentale* », thèse soutenue à Montpellier en 1997.
- Claude GENDRE, « *Histoire de l'olivier en Roussillon* », Éditions Trabucaire, 2003.
- Marie-Claire AMARETTI, « *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin* », Paris, Éditions Belles Lettres, 1986.
- Pierre LAURENCE et Alexia ROSSEL, « *Le retour de l'olivier, retour sur l'olivier* », Études Héraultaises hors série, 2009.
- ROSSEL Alexia, « *Le renouveau de l'olivier en Hérault entre ville et campagne* », Études Héraultaises hors série, 2009.
- Laurent-Sébastien FOURNIER, « *Fêtes thématiques et concours dédiés aux produits oléicoles en France méditerranéenne : aspects historiques et ethnologiques* », Études Héraultaises hors série, 2009.
- Jean-Pierre BRUN, « *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique : viticulture, oléiculture et procédés de fabrication* », Paris Éditions Errance, 2003.