



Afidol

Enseignant

4.1

Les olives

Les fiches pédagogiques "Enseignant" vous offrent un diaporama des principales données sur les olives.

La fiche "Les outils" "Enseignant" vous propose des exercices sous forme d'ateliers sur la thématique indiquée.

Pour chaque atelier, sont indiqués : les objectifs, la durée approximative, la difficulté,  (facile)  (moyen)  (difficile) les solutions.

Les exercices sont repris sur les fiches élèves.

Notes

Objectifs :

Liens : fiches l'Huile d'olive - le Goût
la Géographie de l'Olivier - la Culture

Bibliographie : voir 4.4

Crédit photo : AFIDOL - Chambre d'agriculture du Gard

L'olive : un fruit

L'olive est un fruit d'hiver puisqu'il arrive à maturité entre novembre et décembre (selon les variétés). Il existe plus de 500 variétés d'oliviers dans le monde et plus d'une centaine rien qu'en France.

L'olive est une drupe à pulpe charnue, de forme, de poids et de volume très variables selon les variétés.

Constitution du fruit

Épicarpe
(épiderme, la peau)

Mésocarpe (la pulpe)
qui contient l'huile d'olive
sous forme de gouttelettes



Endocarpe
(le noyau) qui contient l'amande

La croissance de l'olive

La floraison (mai/juin) : des grappes de fleurs jaunes et blanches se forment sur les rameaux de l'année précédente.

La fécondation (juin) : pour se transformer en fruit, la fleur de l'olivier a besoin d'être fécondée.

La nouaison (juillet) : c'est l'étape de formation des fruits. Au maximum 5 % des fleurs vont transformer leur ovaire en fruit.

Grossissement des fruits

La véraison (septembre) : c'est l'étape de changement de couleur des olives.

La maturation (de septembre à janvier) : l'olive mûrit pour passer du vert au noir, marron, violacé ... (selon la variété).

Composition de l'olive

Pour 100 g :

- 66 g d'eau, 20 g de lipides, 1 g de protéines, 10 g de glucides.
- Vitamines A, C, B1 et E.
- Éléments minéraux : soufre, phosphore, magnésium, calcium, fer, cuivre, manganèse, iode.

224 Kcal

(olive verte)

www.afidol.org

pédagOlive
tout apprendre sur l'olivier, l'olive, l'huile d'olive.





Afidol

Enseignant

4.2

Les olives



Les différentes variétés françaises et leurs utilisations

La France compte plus d'une centaine de variétés d'oliviers, chacune ayant un territoire bien défini.

Pour chaque variété, l'utilisation de l'olive peut varier en fonction des caractéristiques organoleptiques, de la grosseur, de la fermeté (...) du fruit.

(Voir Tableau fiche 4.3).

La récolte

Plusieurs techniques de récolte existent.

Les olives peuvent être ramassées à la main, à l'aide d'un instrument appelé peigne ou à l'aide de moyens mécaniques (vibreux, secoueurs, ...) qui permettent le détachement des olives qui sont alors récupérées dans des filets posés à même le sol ou en hauteur.

La confiserie d'olive : comment préparer les olives de table ?

Naturellement, l'olive est amère. Pour être consommée, elle doit donc être préparée en la désamérant. Il existe plusieurs méthodes de désamérisation selon que l'olive est verte (non mûre) ou noire (mûre).

Les olives vertes

Ce sont des fruits cueillis pendant la période de mûrissement. Il existe plusieurs préparations.

Les olives vertes cassées : il faut légèrement casser les olives avec un maillet en bois (que la pulpe soit fendue) puis placer les olives recouvertes d'eau froide dans un récipient et les laisser, en renouvelant l'eau tous les jours, pendant 9 à 12 jours.

Lorsqu'elles ont perdu leur amertume, il faut les placer dans une saumure éventuellement aromatisée de coriandre, de fenouil, de cannelle ... Conservation 3 à 4 mois dans la saumure.



Afidol

Enseignant

4.3

Les olives

Nom de la variété	Localisation				
 Picholine	Gard, Hérault, Sud Ardèche, Bouches-du-Rhône				
 Lucques	Hérault, Aude				
 Salonenque	Bouches-du-Rhône				
 Tanche	Sud Drôme, Nord Vaucluse				
 Cailletier	Alpes-Maritimes				
 Grossane	Bouches-du-Rhône				
 Aglandau	Bouches-du-Rhône, Alpes de Haute-Provence, Vaucluse				
 Bouteillan	Var				
 Belgentiéroise	Var				
 Germaine	Corse				
 Zinzala	Corse				
 Rougette de l'Ardèche	Ardèche				
 Négrette	Gard, Sud Ardèche				
 Olivière	Aude, Pyrénées-Orientales				
 Sabine	Corse				
 Petit Ribier	Var				
 Olive verte	 Olive verte cassée	 Olive Noire		 Huile	
 Utilisation principale	 Utilisation secondaire	 Pas d'utilisation			

Style « picholine » : les olives sont trempées dans une lessive (de 19 à 24 g de soude par litre d'eau en fonction de la maturité des olives) pendant 8 à 12 h (jusqu'à pénétration aux 2/3). Les olives sont ensuite lavées plusieurs fois puis placées dans une saumure à 5 ou 6 % pendant 2 jours. Puis les olives sont placées dans une saumure à 7 % pendant 8 à 10 jours. Les olives sont alors prêtes à être consommées (conservation en saumure à 7 / 8 %).

Les olives noires

Les fruits sont cueillis à complète maturité. Il existe plusieurs préparations dont les plus courantes, en France, sont :

L'olive noire en saumure : les olives sont immergées complètement dans une saumure à 8 / 10 % durant environ 3 mois (une pellicule se forme naturellement à la surface, il ne faut pas l'enlever). Conservation possible des olives dans une saumure à 8 % pendant environ 2 ans.

La saumure

Mélanger du sel et de l'eau (en pourcentage variant entre 5 et 10 g pour 100 ml soit 5 à 10 %), bouillie pendant 5 mn ou utiliser de l'eau en bouteille. Peut être aromatisée (laurier, thym, romarin, fenouil, ...). Utiliser après refroidissement.

L'olive piquée au sel fin : la chair des olives est piquée sur toute la surface, puis les olives sont déposées dans un récipient, recouvertes de sel fin, dans un lieu aéré. Elles sont prêtes au bout de 8 à 15 jours. Dans le mois de la préparation, les olives sont consommées après avoir été essuyées et éventuellement aromatisées (huile d'olive, laurier...). Elles sont conservées au frais.



Afidol



les outils **Enseignant**

4.4

Les olives

Les outils

Cycle 1 & 2

 **Atelier a - Les variétés de nos régions** /  20 mn /  **Travail individuel**

 **Matériel** : fiche 4.7, crayon.

L'élève doit resituer chaque variété par rapport à sa région d'implantation.

 **Atelier b - La croissance de l'olive** /  15 à 20 mn /  **Travail individuel**

 **Matériel** : fiche 4.7, crayon.

- **Cycle 1** : L'élève doit numérotter les vignettes dans l'ordre des étapes de la croissance de l'olive.
- **Cycle 2** : L'élève doit retrouver les mois correspondants à chaque vignette puis numérotter ces dernières.

 **Atelier c - Jeu des devinettes** /  30 à 45 mn /  **Travail collectif**

 **Matériel** : le jeu de cartes à découper. Cet atelier peut être relié aux fiches 8.1 et suivantes sur le goût des huiles d'olive.

À chaque variété correspond une définition sous forme de devinette. On distribue les 24 cartes (12 cartes définitions, 12 cartes variétés). À tour de rôle, un élève lie la définition, celui qui a la carte correspondante se lève et montre la variété... et indique, sur la carte, la région d'implantation de la variété.

On peut également faire un chrono (c'est l'élève qui répond le plus rapidement qui a gagné) ou des équipes.

 **Atelier d - La cuisine des olives** /  30 mn /  **Travail collectif**

Préparation d'olives : vous pouvez préparer des olives avec la classe. Pour cela, achetez des olives natures (ingrédients : fiches 4.2 et 4.3)

- Septembre : olives vertes cassées (consommation après 15 jours)
- Décembre : olives noires piquées (consommation après 15 jours) et olives en saumure (consommation après 4 à 5 mois)

Pour aller plus loin...

«L'olive» – A. LAURENT & A. BARNOUIN (2000 – Editions Aubanel)

«La culture de l'olivier» – P. VILLA (2003 – Editions de Vecchi)

«L'olivier pas à pas» – R. LEDROLE (2003 – Edisud)

«Les olives de table, de leur cueillette à votre assiette» – F. COTTIER-ANGELI (1999 – Edisud)

Site Internet :

<http://www.afidol.org>

<http://www.internationaloliveoil.org>



Afidol

Les olives

L'olive : un fruit

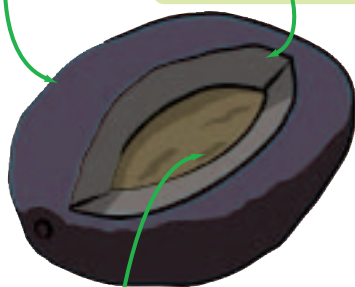
L'olive est un fruit d'hiver. On le récolte généralement entre octobre et janvier.

Constitution du fruit

Épicarpe
(épiderme, la peau)

Mésocarpe (la pulpe)
qui contient l'huile d'olive
sous forme de gouttelettes

Endocarpe
(le noyau) qui contient l'amande



La croissance de l'olive



La floraison : des grappes de fleurs jaunes et blanches se forment sur les rameaux de l'année précédente.



La fécondation : pour se transformer en fruit, la fleur de l'olivier a besoin d'être fécondée.



La nouaison : c'est l'étape de formation des fruits. Seulement 5 % des fleurs vont se transformer en fruits.



Grossissement des fruits : l'olive atteint sa taille adulte en septembre.



La véraison : c'est l'étape de changement de couleur des olives.



La maturation : l'olive mûrit pour passer du vert au noir, marron, violacé ... (selon la variété).

Ola !
Un petit tour
de peigne



La récolte

Plusieurs techniques de récolte existent. Les olives peuvent être ramassées à la main, à l'aide d'un instrument appelé peigne ou à l'aide de moyens mécaniques (vibreurs, secoueurs, ...) qui permettent le détachement des olives qui sont alors récupérées dans des filets posés à même le sol ou en hauteur.

Composition de l'olive

Pour 100 g :
66 g d'eau
20 g de lipides
1 g de protéines
10 g de glucides
Vitamines A, C, B1, E.
Éléments minéraux :
soufre, phosphore,
magnésium, calcium,
fer, cuivre,
manganèse, iode.
224 Kcal
(olive verte)



Récolte mécanique



Ramassage à la main

La confiserie d'olive :

Naturellement, l'olive est amère. Pour être consommée, elle doit donc être préparée en la désamérant. La préparation des olives s'appelle la confiserie d'olive.

Les olives vertes

Ce sont des fruits cueillis pendant la période de mûrissement, ils ne sont donc pas mûrs.

Les principales variétés, en France, à être récoltées et préparées vertes sont la Lucques, la Picholine et la Salonenque.





Afidol



fiche élève **Cycles 1 & 2**

4.6

Les olives

Selon les régions, il existe plusieurs méthodes de préparation : on peut fendre les olives vertes (on dit qu'on "casse" les olives") puis les placer dans l'eau ; on peut aussi les placer dans une lessive composée de soude et d'eau.

Les olives noires

Les fruits sont cueillis mûrs.

Les principales variétés, en France, à être récoltées noires et préparées sont la Tanche, la Cailletier et la Grossane.

Selon les régions, il existe plusieurs méthodes de préparation : on peut piquer les olives et les recouvrir de sel fin (les olives sont alors prêtes dans les 10 jours) ou les désamériser dans une saumure (pendant 3 à 4 mois).

Les différentes variétés françaises et leurs utilisations

La France compte plus d'une centaine de variétés d'oliviers, chacune ayant un territoire bien défini. Pour chaque variété, l'utilisation de l'olive peut varier en fonction du goût, de la grosseur, de la fermeté (...) du fruit.



La saumure

C'est un mélange de sel et d'eau (en pourcentage variant entre 5 et 10 g pour 100 ml soit 5 à 10 %), qui peut être aromatisé (laurier, thym, romarin, fenouil ...).

Nom de la variété	Localisation				
 Picholine	Gard, Hérault, Sud Ardèche, Bouches-du-Rhône				
 Lucques	Hérault, Aude				
 Salonenque	Bouches-du-Rhône				
 Tanche	Sud Drôme, Nord Vaucluse				
 Cailletier	Alpes-Maritimes				
 Grossane	Bouches-du-Rhône				
 Aglandau	Bouches-du-Rhône, Alpes de Haute-Provence, Vaucluse				
 Bouteillan	Var				
Belgentiéroise	Var				
Germaine	Corse				
 Zinzala	Corse				
 Rougette de l'Ardèche	Ardèche				
 Négrette	Gard, Sud Ardèche				
 Olivière	Aude, Pyrénées-Orientales				
Sabine	Corse				
 Petit Ribier	Var				
 Olive verte	 Olive verte cassée	 Olive Noire		 Huile	
 Utilisation principale	 Utilisation secondaire	 Pas d'utilisation			



Afidol



fiche élève **Cycles 1 & 2**

4.7

Les olives

Atelier a - Les variétés de nos régions

Complète le nom des variétés grâce au tableau de la fiche 4.6

À toi de jouer !



Atelier b- La croissance de l'olive

Cycle 1 : Numérote dans l'ordre les vignettes des étapes de la croissance de l'olive

Cycle 2 : Retrouve les mois correspondants à chaque vignette et inscris-les dans l'espace réservé à cet effet, puis numérote les vignettes



Cailletier



Utilisations et arômes :

Indices :
J'ai trois A.O.C.,
dont une qui n'est ni
pour l'olive, ni pour l'huile.



Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations
On me récolte
mûre pour l'huile et
l'olive.

A.O.C.
L'AOC huile d'olive de
Nice, l'AOC olive de Nice et
l'AOC pâte d'olive de Nice.

Géographie
Mon domaine couvre
les Alpes-Maritimes.

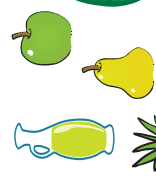
Arômes
Mon huile est douce
aux arômes d'amande
fraîche et d'anis.

(Solution : Cailletier)

Bouteillan



Utilisations et arômes :



Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations
On me récolte
mûre pour l'huile.

Arômes
Mon huile est piquante
avec des arômes d'herbe, de
pomme et de poire.

Indices
Mon nom rappelle celui
d'un récipient utilisé pour
les liquides.

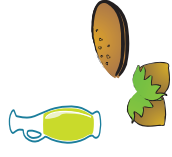
Géographie
Mon domaine est
le Var.

(Solution : Bouteillan)

Sabine



Utilisations et arômes :



Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations
On me récolte
bien mûre pour
l'huile.

Arômes
Mon huile est douce
avec arômes de noisette,
d'amande et parfois de
maquis.

Géographie
Mon domaine est
une île : la Corse.

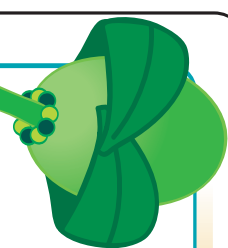
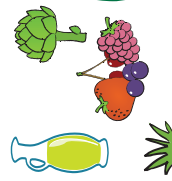
Indices
Mon nom est un
prénom de fille.

(Solution : Sabine)

Petit Ribier



Utilisations et arômes :



Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Arômes
Mon huile est
piquante avec des arômes
de fruits rouges, d'artichaut
et de verdure.

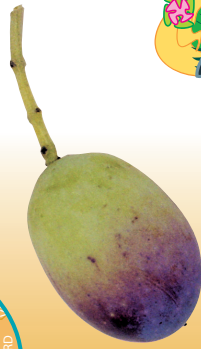
Utilisations
On me récolte
mûre pour l'huile.

Indices
Le premier mot de
mon nom est le contraire
de grand.

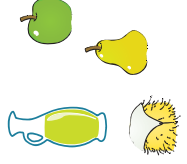
Géographie
Mon domaine
est le Var.

(Solution : Petit Ribier)

Rougette de l'Ardèche



Utilisations et arômes :



Retrouve mon olivette !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations

On me récolte mûre pour l'huile d'olive.

Arômes

Mon huile est un peu amère et piquante avec des arômes de pomme-poire et de foin.

Indice

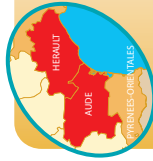
Mon nom fait référence à la couleur du sang.

Géographie

Mon domaine fait partie de mon nom.

(Solution : Rougette de l'Ardèche)

Lucques



Utilisations et arômes :



Retrouve mon olivette !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations

On me récolte verte pour l'olive, mûre pour l'huile.

Indice

Ma forme est celle de la lune et mon vert brille de mille feux.

Géographie

Mon domaine s'étend de l'Hérault à l'Aude.

Arômes

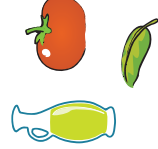
Mon huile est très douce.

(Solution : Lucques)

Olivière



Utilisations et arômes :



Retrouve mon olivette !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations

On me récolte mûre pour l'huile.

Géographie

Mon domaine s'étend de l'Aude aux Pyrénées-Orientales.

Arômes

Mon huile a des arômes de plant de tomate et le basilic.

Indice

Je porte le nom de mon père.

(Solution : Olivière)

Grossane



Utilisations et arômes :



Indices :

J'ai une A.O.C. comme olive noire.

Retrouve mon olivette !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations

On me récolte mûre, noire pour l'olive et l'huile.

A.O.C.

Comme olive, j'ai une AOC : l'AOC olive noire de la Vallée des Baux de Provence.

Géographie

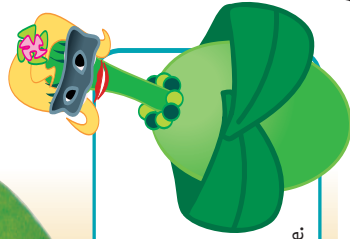
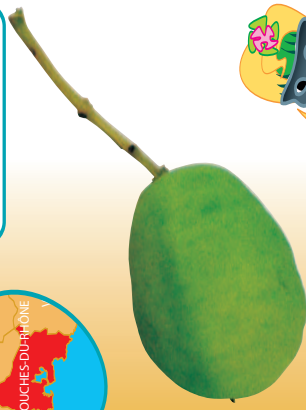
Mon domaine est petit et se concentre sur une partie des Bouches-du-Rhône.

Arômes

Mon huile est douce avec des arômes de beurre, de noisette et d'agrumes.

(Solution : uagnols)

Salonenque



Utilisations :



Indices :

A.O.C. : olive verte cassée de la Vallée des Baux de Provence.

Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations

On me récolte verte pour les olives et mûre pour l'huile d'olive. Après ma récolte, on me casse pour enlever mon amertume et on me trempe dans une solution d'eau, de sel et de fenouil.

A.O.C.

J'ai une AOC : l'olive verte cassée de la Vallée des Baux de Provence.

Géographie

Mon domaine s'étend sur tout le département des Bouches-du-Rhône.

(Solution : Salonenque)

Aglandau



Utilisations et arômes :



Indices :

On m'appelle aussi Verdale de Carpentras.

Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Utilisations

On me récolte pour l'huile d'olive.

Géographie

Mon domaine est vaste, il couvre trois départements : les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence.

Arômes

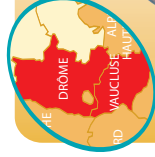
Mon huile est amère, légèrement piquante avec des arômes d'Artichaut...

Indice

J'ai plusieurs noms.

(Solution : Aglandau)

Tanche



Utilisations et arômes :



Indices :

J'ai deux A.O.C. : une pour l'huile, une pour les olives noires.

Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Arômes

Mon huile est douce avec des arômes de pomme verte et de noisette.

Utilisations

On me récolte pour l'huile et l'olive. On me récolte noire et ridée de novembre à janvier.

Géographie

Mon domaine est petit, c'est le terroir oléicole le plus au Nord en France.

A.O.C.

AOC huile d'olive de Nyons et AOC olives noires de Nyons.

Indice

Mon nom est aussi celui d'un poisson.

(Solution : Tanche)

Picholine



Utilisations et arômes :



Indices :

J'ai deux A.O.C. dont une pour les olives vertes.

Retrouve mon olive !
elle m'a laissé des indices :

Arômes

Mon huile est piquante, légèrement amère avec des arômes de fruits rouges (prune).

Utilisations

On me récolte verte pour l'olive, mûre pour l'huile.

Géographie

Mon domaine est vaste et s'étend des Bouches-du-Rhône à l'Hérault en passant par l'Ardèche et le Gard dont je suis la variété emblématique.

A.O.C.

J'ai une AOC : l'olive verte cassée de la Vallée des Baux de Provence.

(Solution : Picholine)