

**Article : D'un gel à l'autre, l'oléiculture héraultaise de 1709 à 1956**



Auteur (s) : ..... Catherine FERRAS

Nombre de pages : ..... 12

Année de parution : 2009



## D'un gel à l'autre, l'oléiculture héraultaise de 1709 à 1956 éléments d'histoire

Catherine Ferras \*



### L'olivier, arbre antique et méditerranéen

Présent dans les légendes des peuples des bords de la Méditerranée et dans les textes sacrés, l'olivier « le premier de tous les arbres » comme le définit l'agronome latin Columelle, est devenu l'arbre méditerranéen par excellence. Le botaniste Charles Flahault, créateur de la phytogéographie, le considère comme le meilleur indicateur de la flore de cette région. Comme Flahault, Braudel calque la zone méditerranéenne sur le territoire de l'olivier qui, en France, s'étend sur les onze départements du « Midi » : les Pyrénées-Orientales, l'Aude, l'Hérault, le Gard, l'Ardèche, les Bouches-du-Rhône, le Var, le Vaucluse, la Drôme, les Alpes-de-Haute-Provence et les Alpes-Maritimes (fig. 1).

Pendant la période gallo-romaine, oléiculture se développe en Languedoc comme en Provence. De

nombreux témoins d'installations de pressurage antiques ont été découverts par les archéologues dans le département de l'Hérault. Ces structures étaient soit des établissements urbains (Agde, Lattes, Murviel-lès-Montpellier) soit des dépendances de *villae* ou encore des installations rurales isolées. Les premiers contreforts du piémont semblaient davantage voués à l'oléiculture que les basses terres de la plaine, déjà réservées à la viticulture aux 1<sup>er</sup> 2<sup>ème</sup> siècles de notre ère. Après cette période d'expansion, la culture de l'olivier - comme celle de la vigne - a régressé pour ne retrouver un véritable essor qu'à partir de la fin du Moyen Âge.

### L'expansion de l'olivier

À l'époque moderne il devient un élément essentiel de la polyculture languedocienne : dans de nombreux ...



Figure 1 - Les limites de la culture de l'olivier en France, 1907. (coll. ENSAM)

... territoires, les olivettes font partie des biens fonciers, tant nobles que roturiers. Autour des abbayes bénédictines, qui s'installent en Languedoc dès l'époque carolingienne, l'arbre à huile occupe une partie non négligeable des terres : à Aniane, Paul Marres mentionne la présence d'olivettes, autour du monastère, avant le XVI<sup>ème</sup> siècle<sup>1</sup>. À Saint-Chinian, un moulin à huile fait partie des dépendances de l'abbaye Saint-Anian édifiée sur la rive droite du Vernazobres. Dans la transaction de 1465, établie entre l'abbaye et la communauté des habitants, un article précise l'obligation faite aux habitants du lieu de « *venir moudre les olives qu'ils auront cueillies dans la juridiction de Saint-Chinian au moulin des olives du sieur abbé...* »<sup>2</sup>. Ce dernier sera tenu de faire construire un nouveau moulin à huile hors de l'enclos du monastère dans les six ans à venir et d'en faire un deuxième - ou de doubler le premier - s'il s'avérait insuffisant.

L'olivier peut être planté en verger (olivette) ou associé à d'autres cultures comme la vigne (alternance de ceps et d'oliviers ou ligne d'arbres au milieu ou en bordure de la vigne) et les céréales. Les cultures intercalaires représentent un revenu supplémentaire pour agriculteur. Dans le compoix de Saint-Chinian datant de 1592, olivettes, vignes et céréales se partagent les terres des propriétaires fonciers dans une proportion qui reste à analyser, mais qui paraît néanmoins importante, comme en témoigne le nombre élevé de

mentions d'olivettes, de « *champs complantés d'oliviers* » de vignes et olivettes « *attendant* », le tout dans des terres « *bonnes* » (fig. 2).

L'huile d'olive, produite localement, est abondamment utilisée lors de certaines étapes de la fabrication des draps : la confection du savon qui sert à dégraisser la laine, mais également le cardage, opération avant laquelle la laine est enduite d'huile d'olive (ensimage). Cette industrie est déjà bien développée à Saint-Chinian au XVI<sup>ème</sup> siècle, comme le prouve l'existence de deux savonneries et de trois moulins foulons dans les faubourgs du village. C'est à peu près à la même date (1595) que Thomas Platter décrit autour de Montpellier « *la campagne... d'une merveilleuse fertilité* », où la terre « *est de couleur rougeâtre et porte presque partout double récolte, comme olives et blé, olives et vin* ». Le XVI<sup>ème</sup> siècle, est l'époque à laquelle « *l'on plante à tour de bras, d'abord l'olivier* ». E. Le Roy Ladurie souligne également la substitution, dans la cuisine locale, de la graisse de porc par l'huile d'olives. L'essor de l'olivier persiste, tout au long du XVII<sup>ème</sup> siècle, dans les terroirs propices à l'oléiculture : la récolte des olives ainsi que la fabrication de l'huile « *forment un des plus considérables revenus de la Province* »<sup>6</sup>. Malgré l'importance de la consommation locale (cuisine, savonneries, fabriques de textile) la ...



Figure 2 - Vigne complantée d'oliviers à Saint-Chinian. (Cliché C. Ferras)

... production est telle quelle permet alors l'exportation du surplus dans les provinces voisines et les pays comme l'Angleterre, la Suisse ou l'Allemagne. Mais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, une catastrophe - le gel de 1709 - vient compromettre cette économie florissante et ruiner pour plusieurs années le commerce de l'huile d'olive.

### Le « terrible hiver de 1709 »

Le midi méditerranéen connaît périodiquement des hivers rigoureux pendant lesquels le gel frappe durement l'olivier l'arbre craint particulièrement humidité combinée au froid. Mais le plus néfaste de tous demeure le « terrible hiver de 1709 » qui peut être comparé dans ses méfaits à celui de 1956. Au début du mois de janvier, neige persistante et vent glacé se succèdent avec une telle intensité que « cette froidure fit périr tous les oliviers depuis la frontière de Catalogne jusqu'à Nice ». « L'hiver, le cruel hiver de 1709, fut encore plus fatal pour cet arbre que pour les autres il ne laissa aucune ressource au cultivateur affligé. Plusieurs virent leurs oliviers éclatés par la gelée, sécher jusqu'à la dernière racine et n'eurent d'autre consolation que d'en retirer immensément du bois à brûler... en définitive, on a été contraint d'arracher

*ou de couper ce qui faisait la richesse de ce pays... Les oliviers que nous laissons à nos successeurs ne sont que les rejetons des racines de ceux que nous avons coupés... »*<sup>7</sup>.

Le désastre est tel que l'État décide d'indemniser les communautés pour lesquelles l'huile formait l'un des principaux revenus en 1710, la commune de Gignac reçoit 2000 livres pour compenser la perte des oliviers<sup>8</sup>. Dans l'arrondissement de Saint-Pons, où les fabriques de draps et les savonneries sont très nombreuses et où l'olivier est abondamment cultivé depuis plusieurs siècles, les dégâts sont considérables. À Cessenon, le commerce local est ruiné pour plusieurs années : « *Le froid, gelées et neiges, soufferts plus de quinze jours au mois de janvier dernier, ont été si rudes et si mauvais qu'ils ont rendu les chemins de la campagne impraticables. Il était impossible de sortir des maisons, de sorte que la plus grande partie des habitants, privée de leurs travaux et de leurs journées était réduite à la famine. Une grande partie des oliviers a été tuée et le reste si maltraité qu'il faut les ébrancher et saper jusqu'au tronc avec peu d'espoir qu'ils reviennent à la vie... La perte la plus sensible est celle des oliviers parce que ce terroir en est tout complanté. L'huile manquant - qui est la meilleure et la principale récolte de cette communauté - il lui sera impossible d'acquitter charges et taxes... »*<sup>9</sup> (fig. 3).



Figure 3 - Olivier sous la neige. (Cliché P. Piacenza)

Pendant de longues années, demeurent dans les mémoires, un « avant 1709 » et un « après 1709 ». L'oliveraie languedocienne ne retrouvera jamais « *sa splendeur défunte* »<sup>10</sup>. Le marché de l'huile est complètement déséquilibré et la Province de Languedoc obligée d'importer la précieuse matière d'Espagne, d'Italie ou du Levant. Au lendemain de 1709, de nombreux arbres sont arrachés par des cultivateurs découragés qui en abandonnent la culture. D'autres persistent et replantent ou soignent leurs arbres : il existe en effet un moyen de régénérer l'olivier gelé. Ceux qui paraissent sans espoir de repousse sont « *recépés entre deux terres* » : le tronc est coupé au ras du sol et cureté pour débarrasser l'arbre de toutes les parties mortes. Peu de temps après, de nouveaux rejetons se forment de façon indépendante à partir de la vieille souche. Mais il faut ensuite attendre une dizaine d'années avant d'obtenir une récolte conséquente. Les arbres dont le tronc est resté vivace sont simplement étêtés.

Plusieurs hivers destructeurs se succèdent à intervalles plus ou moins réguliers tout au long du XVIII<sup>ème</sup> siècle et au début du XIX<sup>ème</sup> : 1740, 1755, ceux de 1789 et 1820 seront presque aussi dévastateurs que celui de 1709. Les hivers néfastes influencent la façon de planter les oliviers : en 1824, Creuzé de Lesser dénombre 7227 ha d'olivettes dans le département, mais précise que depuis la succession d'hivers désastreux « *on n'est plus dans l'habitude de planter les oliviers par masse de même culture* »<sup>11</sup>. Il souligne également la diminution conséquente de l'oléiculture. Pourtant, malgré les arrachages définitifs, le remplacement des olivettes par d'autres cultures, telles celle du mûrier, et surtout la concurrence de la vigne, qui se manifeste dès la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, la culture de l'olivier se maintient en Bas-Languedoc jusqu'au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle.

### Les variétés cultivées dans l'Hérault

Les variétés cultivées varient d'un territoire à l'autre, selon que les olives sont destinées à la confiserie ou à la fabrication de l'huile. La plupart des noms sont empruntés à la forme du fruit, quelques-uns à sa couleur, d'autres au lieu d'origine du plant. Dès l'Antiquité, les agronomes latins distinguent plusieurs variétés : Columelle en nomme dix. Bien plus tard, les botanistes de l'Université de Montpellier tels Tournefort, Magnol, Garidel, Gouan... donnent une description précise des diverses variétés d'olives cultivées en Bas-Languedoc. Cette région est, en France, l'une de celles où l'on cultive le plus grand nombre de variétés d'oliviers. Un agronome de la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle note que « *les paysans ont une habitude sûre qui leur fait distinguer à cent pas et par le port de l'arbre, quelle espèce d'olive il doit porter...* ». En 1844, Maffre, membre correspondant de la Société d'Agriculture de l'Hérault en reconnaît seize sur le territoire héraultais et les partage en trois classes : la première comprend les fruits destinés à la confiserie « en vert » (Amellau, Lucques,

Gros-Rose, Redonale, Verdale et Ampoulenque) ; la deuxième regroupe les olives qui peuvent être confites presque mûres et uniquement dans la saumure (Bédissenque, Bâtarde et Pivale) ; la troisième, les olives bonnes pour l'huile (Michellenque, Olivière, Clermontaise, Picholine, Rougette, Crête-de-Coq et Petit-Rose). On peut y ajouter la Corniale, la Salierna, la Pigalle, la Marseillaise et l'Argentale.

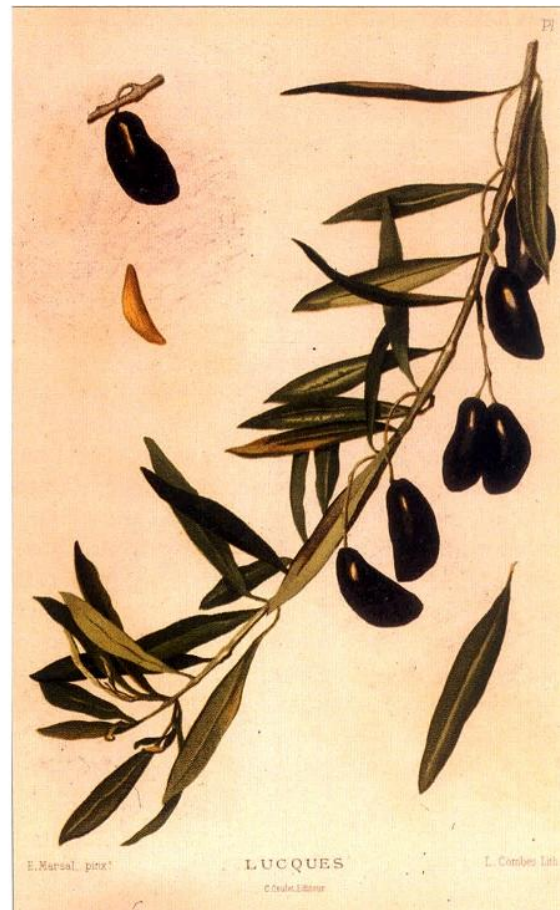
L'Amellau (fig. 4) est principalement cultivée à Pézenas et autour de Gignac. La Lucques (fig. 5), qui deviendra au XX<sup>ème</sup> siècle l'olive confite la plus appréciée, est encore peu répandue à cette époque, la Gros-Rose est encore plus rare. La Redonale (ou Redounaou) est particulièrement cultivée dans le canton de Castries où elle a pris le nom de Castriole. C'est une olive grosse et ronde, confite à la lessive ou simplement dans une saumure. La Verdale (fig. 6) - variété la plus cultivée autour de Lodève et de Gignac et à Saint-Guilhem-le-Désert - est expédiée dans les pays étrangers. L'Ampoulenque, qui atteint la grosseur d'une petite Reine-Claude, est rare mais se rencontre dans le territoire de Clermont-l'Hérault. À partir du XX<sup>ème</sup> siècle, les variétés cultivées en priorité pour la confiserie sont l'Amellau, la Lucques, la Verdale et la Picholine (fig. 7), réparties de la façon suivante dans le Gignacois Amellau, Verdale, Lucques ; en Lodévois : Lucques ; dans le Clermontais : Verdale et Lucques ; en bordure du Gard : Picholine<sup>13</sup>.

### La confiserie des olives vertes

Comme en témoignent les « Mémoires sur le Languedoc » de l'Intendant Ballainvilliers publiés en 1788, les olives confites forment depuis longtemps une branche non négligeable du commerce de Gignac : « *Les olives vertes et confites sont encore un objet important. On expédie près de 300 quintaux par an pour Bordeaux et les autres villes du Royaume* ». La cueillette commence après les vendanges, dès que les fruits sont assez gros. La tâche revient essentiellement aux femmes et aux enfants et demeure - vu le prix de revient de la main-d'œuvre - une entreprise familiale. Les olives sont cueillies à la main pour éviter de les abîmer, placées dans des sacs de toiles (bourroles) ou de petits paniers, puis versées dans des corbeilles (aujourd'hui des caisses en plastique). L'échelle - appelée cabrelle - est indispensable pour atteindre les plus hautes branches de l'arbre. Seuls sont ramassés les fruits les plus beaux, ceux qui restent continueront de mûrir sur l'arbre et seront destinés à l'huilerie. Les olives vertes sont ensuite livrées aux confiseurs. Une petite part de la récolte est souvent gardée pour la préparation familiale. Les olives, immangeables à l'état naturel, doivent subir une préparation spéciale pour pouvoir être consommées. Le principe consiste à éliminer l'amertume par trempage, puis à assurer la conservation des fruits. Les Romains, grands amateurs d'olives confites, employaient divers moyens - qui leur venaient certainement des Grecs - pour les conserver : après trempage dans l'eau, ils mêlaient les olives à des aromates variés tels que fenouil,



Figure 4 - Amellau (coll. ENSAM)



Figures- Lucques (coll. ENSAM)



Figure 6 - Verdale (coll. ENSAM)



Figure 7 - Picholine (coll. ENSAM)

... lentisque, rue... et les recouvraient de vinaigre, de vin cuit, d'eau miellée ou de saumure. Des préparations comme les olives à l'eau, les olives cassées, les olives noires piquées au sel ou les olives séchées au soleil, sont certainement les héritières des méthodes grecques et romaines.

À partir du Moyen Âge, les préparations se simplifient. La méthode dite « à la Picholine », du nom des Italiens Picholini qui l'auraient mise au point, se répand à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Les olives sont désamérisées par trempage dans une lessive de cendres de bois, puis rincées plusieurs fois à grande eau et finalement immergées dans une saumure. La cendre et la chaux, utilisées sous l'Ancien Régime, sont remplacées au XIX<sup>e</sup> siècle par la soude caustique diluée. Dès le début du Second Empire, la confiserie de l'olive verte devient industrielle en particulier dans la région de Gignac (fig. 8) qui consacre aux alentours de 1900 la moitié environ de la récolte d'olives à la confiserie et qui exporte ses produits de plus en plus loin. Sitôt cueillis, les fruits sont plongés dans une lessive de soude. Au bout de quelques heures, lorsque l'amertume a disparu, les olives sont rincées plusieurs fois, puis mises dans une saumure qui permet de les conserver plusieurs

mois. Dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la lessive industrielle, « l'eau pour les olives » achetée à l'épicerie, remplace dans les ménages les recettes anciennes.

L'Amellau, olive en forme d'amande, est cultivée pour la grosseur de son fruit qui donne une bonne olive de confiserie. Sa culture se développe vers le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle. À cette époque, on trouve cette variété principalement dans le Piscenois, à Gignac et dans les villages environnants. Elle est celle qui se conserve le mieux. La Lucques, dont la cueillette commence vers le 20 septembre, est le fruit préféré des amateurs d'olives vertes confites. Cette variété n'est répandue que dans les localités qui pratiquent la confiserie. La Verdale, dont l'arbre est le plus robuste et le plus résistant au froid, était depuis longtemps très répandue en Languedoc, notamment aux environs de Montpellier et Béziers. C'était pratiquement la seule variété cultivée sur les territoires d'Aniane et de Lodève ainsi qu'à Saint-Guilhem-le-Désert, dans la vallée du Verdus. L'olive Picholine, plutôt petite, était récoltée un peu partout en Languedoc, tantôt pour l'huile, tantôt pour la confiserie. Dès le début du XIX<sup>ème</sup> siècle, elle est principalement cultivée à Nîmes et ses environs, elle est aujourd'hui devenue la principale variété d'olive verte française.



Figure 8 - Confiserie d'olives Lapeyre-Cellarier à Gignac. 1906. (coll, part.)

## La fabrication de l'huile d'olive

L'extraction de l'huile se fait - comme dans l'Antiquité - par trituration des fruits et pressurage de la pâte ainsi obtenue. Dans le Languedoc de l'Ancien Régime, le commerce de l'huile, malgré les fluctuations dues aux méfaits des hivers rigoureux, demeure une source de revenus pour la Province. Et sans égaler celle d'Aix qui passe pour la meilleure, l'huile d'olive du Bas-Languedoc tient un rang honorable sur le plan de la qualité. « *Per Toussant, l'ouлива à la man* » les olives destinées à la fabrication de l'huile sont cueillies à maturité, à partir du mois de novembre. La couleur, dont la gamme s'étend du rouge au noir, varie selon les variétés, ainsi que la période de véraison<sup>14</sup> : au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, à Valros, où l'on cultive en majorité la Mourale ou Michellenque très précoce, on cueille les fruits à partir de la Saint-Michel (29 septembre), par contre dans le canton de Saint-Georges-d'Orques, les fruits ne sont récoltés qu'en janvier. À Montpellier, on cueille les olives mûres au mois de décembre. D'une façon générale, et selon « un usage immémorial », les moulins ouvrent le 25 novembre : « *A Santo Catarino, l'oli es dins l'ouливо* » dit un proverbe provençal. La cueillette des olives noires demande moins de précautions que celle des olives vertes.

### Les variétés « pour l'huile »

Si certaines variétés sont cultivées en priorité pour la confiserie, d'autres sont destinées presque uniquement à la fabrication de l'huile. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, c'était le cas de la Mourale ou Michellenque, de l'Olivière, de la Clermontaise, de la Rougette (fig. 9), de la Redonale ou Castriole, du Bouteillaou... Certaines variétés anciennes sont encore cultivées dans l'Hérault (fig. 10). L'Olivière était au XIX<sup>ème</sup> siècle, la variété la plus cultivée dans le département pour la fabrication de l'huile, c'était celle qui réussissait le mieux sur le littoral méditerranéen en particulier dans le canton d'Agde. La Clermontaise, implantée vers 1820 dans la région de Clermont-l'Hérault, était la plus cultivée dans ce territoire dont elle a pris le nom. La Rougette, variété très rustique qui s'est beaucoup développée en Languedoc avant la multiplication des vignobles, donne une huile abondante et délicate. L'arbre est très productif. La Redonale - ou Castriole - produit une huile d'excellente qualité qui a fait la réputation de Castries au XIX<sup>ème</sup> siècle. Le Bouteillaou, l'un des oliviers les plus anciennement cultivés dans l'Hérault et l'un des plus robustes, donne des fruits disposés en grappes qui



Figure 9 - Rougette (coll. ENSAM)



Figure 10 - Olivier dit « millénaire », près du hameau de Lugné. (Cliché J.-M. Sauget)

... produisent une huile fine et recherchée. Recépié en 1709, c'est l'arbre qui a le mieux résisté au gel de 1820. Dans le diocèse de Montpellier, on cultive dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle, entre autres variétés : le Corniale, arbre aux rameaux pendants comme le saule pleureur - on l'appelait également « Pendoulier » ou « Lucques bâtarde ». Ses fruits rappellent ceux du cornouiller. Il était sous l'Ancien Régime « fort répandu dans le diocèse ». Il en existe un près de Montpeyroux, qui aurait été planté il y a environ mille ans. On trouvait également la Salière - ou Saillière -, variété délicate, et la Pigale (fig. 11) : « *L'olive par excellence des Montpellois (sic). Aux environs de la ville comme à Saint-Georges-d'Orques, on cultive préférentiellement cette espèce à tout autre* ».

### Les moulins à huile

Une fois la cueillette terminée, la récolte doit être assez rapidement portée au moulin pour y être traitée et éviter la fermentation des olives qui donnerait une huile de moindre qualité. Jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les moulins sont nombreux dans le département de l'Hérault et ne subissent que peu d'améliorations techniques. Certains villages en comptent plusieurs ainsi en 1714, il y a 4 moulins à huile à Aniane, 3 à Gignac, 2 au Pouget, 5 à Clermont, 3 à Saint-André-de-Sangonis<sup>15</sup>... À Cessenon, un moulin à huile communal fonctionne jusqu'au début du XIX<sup>ème</sup> siècle et en 1833, le village compte encore 4 moulins privés. En 1824, Creuzé de Lesser dénombre l'existence de 260 moulins à huile dans le département. De 1845 à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le nombre de fabriques tombe à 66 à la veille de la guerre de 14. Autrefois, les moulins étaient souvent des bâtiments étroits, obscurs et insalubres, dans lesquels une certaine chaleur était entretenue pour faciliter l'extraction de l'huile. La fabrication de l'huile comporte plusieurs opérations. En premier lieu, les olives sont *triturerées* ou *détritées* (écrasées) sous le moulin proprement dit composé d'une auge circulaire dans laquelle tournent une ou deux meules verticales en pierre volcanique très dure, peu susceptible de s'imprégner d'huile (fig. 12). Il est mis en mouvement ...

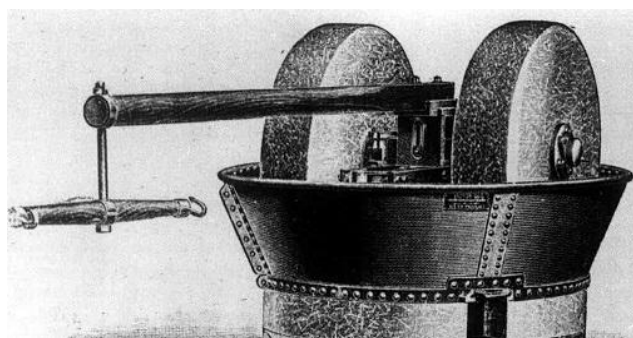


Figure 12 - Broyeur à meule à attelage direct. Coll. ENSAM)



Figure 11 - Pigale (coll. ENSAM)

... soit par l'eau, soit par un animal - généralement une mule - ou par une personne, d'où le nom pittoresque de *moulin à sang*. L'auge est appelée le *ménat* dans la région de Montpellier. Les olives sont poussées sous la pierre par un ouvrier appelé le *toche* ou *pilonier* à l'aide d'une pelle. La pâte est ensuite retirée et déposée dans une pile (cuve). Un ouvrier garnit les *scourtins* ou *cabas*, sortes de récipients en forme de bérêts posés à l'envers, en fibres de spart (graminée) importé d'Espagne et les empile sous la vis du pressoir. La première huile qui coule, la meilleure, est quelquefois recueillie à part. Les *scourtins* sont ensuite arrosés d'eau chaude et pressés à nouveau, les eaux chargées d'huile sont recueillies dans des cuiviers appelés *espérances*. Cette huile est recueillie après décantation à la surface de l'eau par le *cueilleur* ou *leveur d'huile* qui opère avec une grande cuillère plate en métal. Les eaux encore imprégnées, sont ensuite évacuées dans de grandes cuves souterraines appelées *enfers* dans lesquelles le propriétaire du moulin recueille pour son propre compte la *crasse d'huile*, ou l'*huile d'enfer*, un produit de qualité très inférieure qui constitue toutefois pour lui un bénéfice. Les *grignons* (tourteaux) composés du marc d'olive qui reste dans les *cabas* sont traités dans les *moulins à recense* et fournissent

... encore une certaine quantité d'huile dite *huile de force*.

Les qualités d'huile fabriquées autrefois se divisaient en trois catégories, selon la variété des olives et le traitement subi après la cueillette : huile de table, l'huile lampante (pour l'éclairage et les savonneries) et l'huile « puante et grasse » obtenue à partir des olives fermentées et vendue aux fabriques de laine. Les moulins travaillent jour et nuit et pendant seulement deux ou trois mois dans l'année. L'huile fabriquée est aussitôt livrée aux propriétaires ou aux marchands. Dans les ménages languedociens, on la conserve dans des jarres vernissées à l'intérieur, confectionnées pour la plupart par les potiers de Saint-Jean-de-Fos. L'huile du commerce est vendue dans des tonneaux de châtaignier « à fût perdu ». À partir de la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, l'outillage des moulins se perfectionne, ainsi à Aniane, en 1858, le moulin Vernière est doté d'une chaudière à vapeur et d'une presse en fer<sup>16</sup>. La maison Coq, d'Aix-en-Provence, fabrique un matériel moderne adapté à la production industrielle d'huile d'olive : broyeurs et pressoirs en fonte, pourvus d'un moteur, équipent de nombreuses huileries du midi de la France. Malgré tout, bon nombre de moulins à huile gardent un caractère archaïque et artisanal en raison du recul de l'olivier et de besoins limités.

### La savonnerie au XVIII<sup>ème</sup> siècle

L'huile d'olive de qualité inférieure est utilisée dans les manufactures de textile où elle sert à graisser la laine au moment du filage. C'est également le corps gras végétal utilisé dans la fabrication du savon jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle. En 1688, le décret de Colbert en fixe les conditions. Au milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le savon se fabrique en Languedoc dans toutes les communes où se cultive l'olivier : à Agde, Sète, Caux, Pézenas, Clermont, Gignac, Saint-Jean-de-Fos, Montpeyroux, Lodève, Saint-Chinian, ainsi que dans le diocèse de Montpellier à Aniane, Puéchabon et Lunel... Une fois les méfaits du gel de 1709 surmontés, les savonneries du Bas-Languedoc reprennent leur activité. Elles utilisent les huiles produites localement les années d'abondance. Certains de ces ateliers sont très anciens. Ainsi, à Gignac, les fabriques des sieurs Sciau et Rouquette, ont été fondées en 1609<sup>17</sup>. Les savons fabriqués dans ces manufactures sont de trois sortes le savon blanc qui nécessite « de l'huile belle et lampante », le savon marbré (ou madré) fait avec des produits de qualité moindre et le savon roux. La qualité de ces produits est rigoureusement contrôlée par les autorités. Ils sont surtout utilisés dans les fabriques de textile, nombreuses dans la région, au dégraissage des laines.

Le savon se fabrique avec de l'huile d'olive et de la barille d'Espagne (une herbe saline cultivée surtout dans la région d'Alicante et de Carthagène) réduite en cendres et mêlée à de la chaux. Le mélange est ensuite placé dans une cuve (chaudière), additionné d'eau et

mis à bouillir. La lessive est changée deux fois par jour et au bout de quatre jours, l'huile « s'empâte ». On fait cuire cette pâte avec une seconde lessive faite de chaux et de « salicor du Languedoc » (la salicorne cultivée sur les rivages audois). La pâte sera ensuite lavée et mise à solidifier dans des caisses. Les produits se vendent en Languedoc ou sont exportés dans les provinces voisines. La ville de Marseille, jouissant de l'exemption des droits d'entrée des matières premières, s'empare bientôt du monopole de la fabrication du savon et fait périlcliter les ateliers du Bas-Languedoc obligés de vendre leurs produits à prix égal.

### La crise oléicole

De 1860 à 1910, la culture de l'olivier connaît un déclin quasi définitif dans le département, sauf dans les cantons de la moyenne vallée de l'Hérault où la confiserie des olives vertes représente une source de bénéfice et préserve les olivettes. Dans le reste du département, la vigne envahit toutes les terres cultivables, repoussant les oliviers sur les sols en pente et les terrains maigres et caillouteux. « *Déjà, dans plusieurs localités du département, on a commencé à arracher des oliviers pour y planter de la vigne* », écrit en 1860 le président de la société d'agriculture. Vingt ans plus tard, la reconstitution phylloxérique ajoute encore à la régression d'un arbre dont la culture paraît désuète et trop précaire. Seuls quelques beaux spécimens - certains ont traversé les siècles - sont épargnés en bordure ou au milieu des vignes. Dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la pénurie d'huile d'olive et un prix de revient élevé favorisent la concurrence des oléagineux coloniaux et des huiles d'olive espagnole et italienne. À partir de 1907, la mévente du vin s'accompagne d'un certain retour à l'oléiculture. À la veille de la guerre, des primes d'encouragement incitent les agriculteurs à améliorer la culture de l'olivier et à recéper méthodiquement les arbres affaiblis. En 1913, une tournée de contrôle est effectuée dans le département. À partir de 1918, la loi interdit l'arrachage des oliviers sans autorisation de la Préfecture.

### Les coopératives oléicoles

Dès le début du XX<sup>ème</sup> siècle, un mouvement coopératif se développe sur le modèle de celui de la viticulture, visant à moderniser les huileries et à réagir contre l'hégémonie prise par certains moulins privés. Très vite le ministère de l'Agriculture constate que la création de coopératives tend à endiguer l'arrachage des oliviers qui - malgré les lois et les encouragements pécuniaires - continuait à se généraliser dans le département. Le Service Régional de l'Oléiculture, créé en 1907, encourage et facilite la création des coopératives « *qui permettent de poursuivre sur le plan économique, une politique de qualité et d'organisation dans la vente des produits et de faire bénéficier les agriculteurs des progrès techniques, économiques et sociaux* ». Après Béziers

... et Claret (1912), une coopérative oléicole est créée à Aniane en 1918. Elle débute son activité pendant la campagne de 1920. Celle de Clermont-l'Hérault est fondée en 1920 et commence à fonctionner l'année suivante (fig. 13) ; une confiserie y est annexée en 1923. Dès la première année, cette société compte 515 adhérents. À cette époque, la région de Clermont, bien que déjà essentiellement viticole, possède encore un grand nombre d'oliviers dispersés sur les coteaux ou plantés au milieu des vignes. L'assemblée générale de chaque coopérative en rédige les statuts, nomme les administrateurs et le président. Chaque sociétaire s'engage à porter sa récolte d'olives destinées à la fabrication de l'huile. En matière d'équipement, les coopératives oléicoles possèdent les installations les plus modernes et un matériel très perfectionné. Les sociétaires payent une redevance comme prix de fabrication et la coopérative garde pour elle les huiles recueillies dans les enfers. Elle garde également les grignons qui seront utilisés en fin de campagne ou revendus à des usines qui les traitent avec des solvants. Avant la dernière guerre, le département comptait sept huileries coopératives qui produisaient environ 50 % de la production totale oléicole de l'Hérault Aniane, Béziers, Claret, Clermont-l'Hérault, Lodève, Pignan et Roquebrun. La confiserie d'olives vertes profite des moyens mis en place par la coopération : plusieurs coopératives d'huilerie annexent peu après leur création, un secteur confiserie et en 1948, une coopérative de confiserie est créée à Saint-Jean-de-la-Blaquière. Malgré cette situation encourageante, la culture de l'olivier continue de reculer jusqu'à la seconde guerre mondiale. La statistique agricole de 1929 donne un état de l'oléiculture seuls quelques cantons continuent à produire huile d'olive et olives vertes confites. Le département de l'Hérault compte alors 17 huileries et 18 confiseries.

### Le gel de février 1956

L'olivette héraultaise est bientôt victime d'une catastrophe comparable à celle de 1709, dont elle ne se relèvera pratiquement pas malgré de gros efforts de reconstitution. Après un mois de janvier particulièrement doux, les gelées de février 1956 frappent les oliveraies du midi de la France. L'Hérault est gravement touché, comme neuf des douze départements



Figure 13 - En-tête de l'huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault. (coll. part.)

... oléicoles et les arrachages définitifs sont nombreux. Afin d'encourager les agriculteurs à replanter leurs vergers dévastés, l'État accorde de nouvelles primes. Mais une fois encore, l'olivier cède du terrain : dans certains territoires du département autrefois producteurs d'olives, il disparaît pratiquement du paysage. Le gel de 1956 entraîne la fermeture de la plupart des coopératives oléicoles et moulins du département de l'Hérault, seule l'huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault résiste.

La culture de l'olivier a fait depuis une cinquantaine d'années des progrès considérables l'introduction de variétés pollinisatrices étrangères, la redécouverte de variétés anciennes, améliorent la productivité et les nouvelles plantations se multiplient. L'huile d'olive, remise à l'honneur par le corps médical, est devenue depuis quelques années « l'aliment-santé par excellence ». Cependant, dans le département de l'Hérault, les cultivateurs sont avant tout des viticulteurs. Même dans les régions productrices d'olives, comme le Clermontais ou Saint-Jean-de-la-Blaquière « capitale de la Lucques » où l'olivier s'est de tout temps maintenu, la vigne occupe une grande partie du territoire.

### Notes

\* *Chargée d'études, Service du patrimoine culturel, Conseil général de l'Hérault.*

1. MARRES, Paul. *L'économie rurale d'une communauté méditerranéenne Aniane (Bas-Languedoc)*, Bull. de la Société languedocienne de géographie, tome 9, 197, pp. 321-346.
2. Archives communales de Saint-Chinian, AA<sub>1</sub>.
3. A. C. Saint-Chinian, CC<sub>1</sub>.

4. Cf. l'article de B. Jaudon dans le présent numéro.
5. LE ROY LADURIE, Emmanuel. *Paysans de Languedoc*, Paris, S.E.V.P.E.N, Bibliothèque générale de l'École Pratique des Hautes Études, Vie section, 2 vol, 1966.
6. Archives départementales de l'Hérault, C 2949.
7. AMOREUX, *Traité de l'olivier*, Montpellier, 1784.
8. Arch. Dép. de l'Hérault, 74 EDT HH1 Gignac.
9. SEGONDY, Jean. *Une ancienne châtelainie royale du Saint-Ponais Cessenon-sur-Orb*. Montpellier : Impr. De la Charité, 1949, p. 335.

10. LE ROY LADURIE, Emmanuel, *op. cit.*
11. CREUZE DE LESSER, Hippolyte. *Statistique du département de l'Hérault*, Montpellier : A. Ricard, 1824.
12. *Bulletin de la Société d'Agriculture du département de l'Hérault*, Montpellier, 1844.
13. DEGRULLY L. *L'olivier*. Montpellier, éd. Coulet et Fils, 1907.
14. État des fruits qui commencent à prendre la couleur de leur maturité
15. Arch. Dép. de l'Hérault, C 2651.
16. Arch. Dép. de l'Hérault, SM 1004.
17. Arch. Dép. de l'Hérault, C 2660.



Année de parution : 2009



AU SOMMAIRE DU VOLUME 2009 : « *Le retour de l'olivier, retour sur l'olivier* »

*Pierre Laurence, Alexia Rossel, Le retour de l'olivier, retour sur l'olivier*

*Catherine BRETON, Christian PINATEL, Frédéric ME-DAILL, André BERVILLE, Origine et géographie des variétés de l'olivier retracées à partir d'analyses génétiques ;*

*Jean-Frédéric TERRAL, Aline DURAND, Claire NEWTON, Sarah IVORRA, Archéobiologie de la domestication de l'olivier en Méditerranée occidentale : de la remise en cause d'une histoire dogmatique à la révélation de techniques agroculturelles médiévales ;*

*Jean-Loup ABBE, La culture de l'olivier au Moyen-âge dans l'Hérault ;*

*Bruno JAUDON, L'olivier dans l'Hérault aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles ;*

*Julien DUVAUX, Un témoignage remarquable sur l'hiver 1597 à Cournonterral : « L'olivier rompu ». Compoix de Cournonterral (ADH, 88 EDT 65) ;*

*Catherine FERRAS, D'un gel à l'autre, l'oléiculture héraultaise de 1709 à 1956 : éléments d'histoire ;*

*Jean-Louis VAYSSETTES, Jarres, consciences et autres objets en céramique. Notes sur les olives, l'huile et la poterie, glanées ça et là ;*

*Laurence SERRA, De l'huile d'olive surfine conditionnée dans des bouteilles de verre. Étude de la cargaison d'une épave coulée le 12 novembre 1839, au large des Aresquiers ;*

*Lucette LAURENS, L'olivier, présent-absent des paysages héraultais ;*

*Josiane UBAUD, L'olivier en occitan ;*

*Alexia ROSSEL, Le renouveau de l'olivier en Hérault, entre ville et campagne ;*

*Laurent-Sébastien FOURNIER, Fêtes thématiques et concours dédiés aux produits oléicoles en France méditerranéenne : aspects historiques et ethnologiques ;*

*Aurélien AUSSET, Guillaume SOULE, La coopérative oléicole intercommunale de Pignan : histoire, typologie des apporteurs et enjeux d'avenir.*

**Entretiens-portraits réalisés par Pierre Laurence et Alexia Roussel :**

- Yvon CREISSAC : Mémoire et passion d'un oléiculteur de Montpeyrroux ;
- Un capital en terre : itinéraires et projets professionnels de jeunes oléiculteurs-mouliniers ;
- Un petit coin de paradis : Ondine et Frankie Vièque, oléiculteurs citoyens.

<http://www.etudesheraultaises.fr/>

