

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de M^{me} GENTE et de M^{me} ROCHE
Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

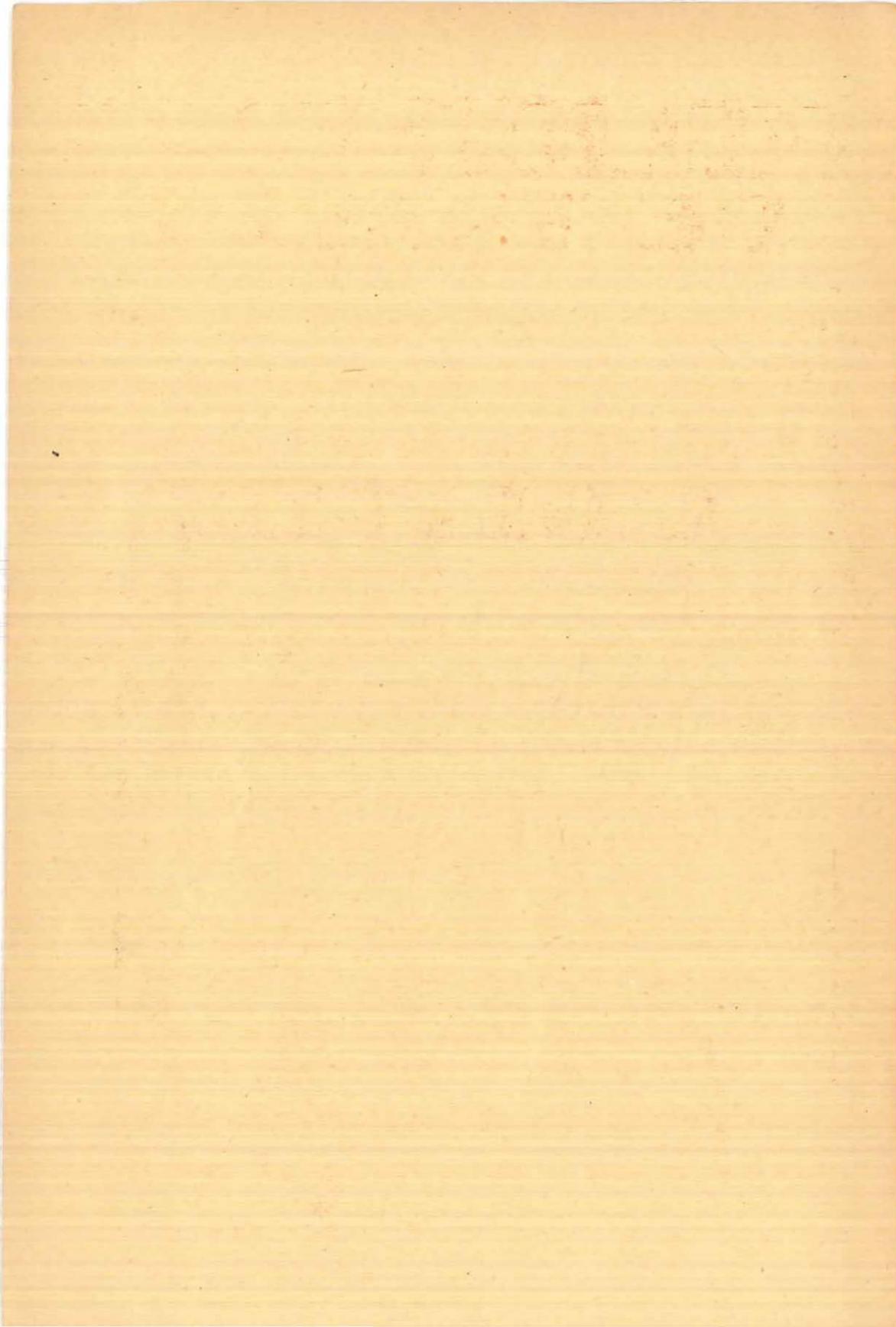
L'OLIVIER



L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

29 Mars 1951

148



M^{me} GENTE et M^{me} ROCHE

L'OLIVIER



Verger d'oliviers

CLICHÉ DEVRENNE

Presque tous nos correspondants nous écrivaient l'an dernier :

« Envoyez-nous une branche d'olivier. Il n'y a pas d'oliviers chez nous ! »

« Allons au verger, sur la colline. Nous regarderons bien les oliviers pour en parler à nos petits amis. »



Le rameau

CLICHÉ MÉVOLHON

La feuille

Et nous avons écrit :

« La feuille de l'olivier est allongée, pointue, assez épaisse.

Ses bords n'ont pas de piquants comme la feuille du chêne vert ou du houx. Ils sont bien lisses.

Michel l'a mesurée : longueur, 4 à 6 centimètres ; largeur, 1 centimètre.

La queue est toute petite : 4 millimètres.

Le dessus de la feuille est vert clair et brillant, le dessous est blanc et mat ⁽¹⁾. C'est pourquoi le feuillage est gris argenté. »

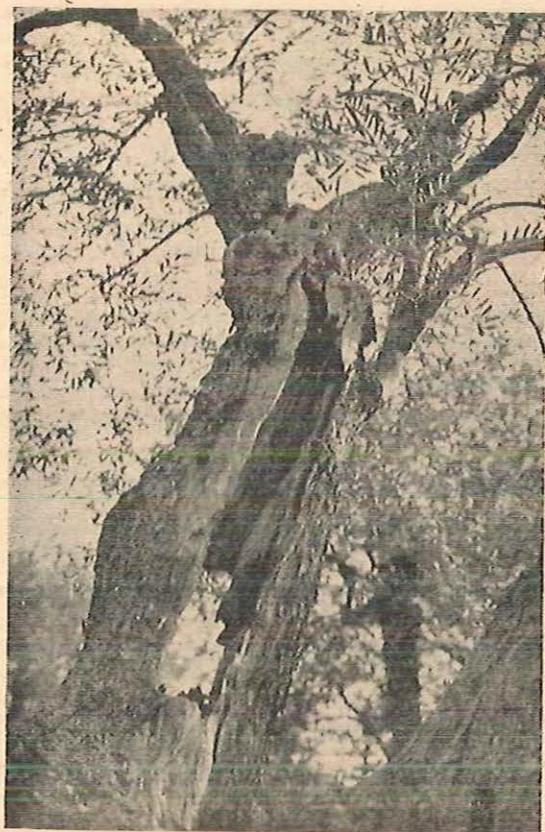
Fontaine de Vaucluse, C. E.

Les oliviers font des taches claires sur les pentes ensoleillées ou dans les plaines.

(1) Il ne brille pas.

L'olivier

L'olivier est toujours le même, hiver comme été. Ses feuilles ne changent pas de couleur et ne tombent pas à l'automne. On ne sait pas son âge. On l'a toujours vu.



Un arbre caractéristique
CLICHÉ DEVRENNE

« Tordu,

Bossu,

Creux,

Bon pour le feu,

L'olivier vit !

Moussu,

Fendu,

Gris,

Rabougri,

L'olivier vit ! »

Fontaine de Vaucluse, C. E.



Une ancienne coutume

L'arbre de Jean-Louis et Jean-Louis
CLICHÉ DEVRENNE

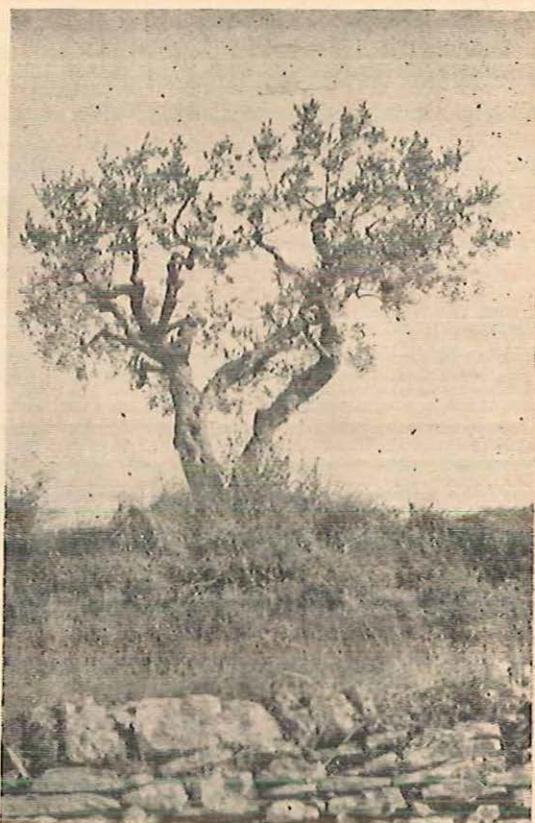
« Dans l'année où naît un bébé, on plante un olivier dans un champ ou un jardin.

L'olivier planté à la naissance de Jean-Louis a déjà donné un bol d'olives quand Jean-Louis a eu 5 ans. »

Quand il aura vingt ans, son olivier sera un bel arbre.

Enquête du C. E., Fontaine de Vaucluse.

**Comment
on a planté
l'olivier de
Jean-Louis**



Un vieil olivier

CLICHÉ DEVRENNE.

Bien sûr, on peut semer des noyaux d'olives.

Mais le grand-père de Jean-Louis a examiné un très vieil olivier qui poussait des rejets autour de son pied.

Il a choisi le plus fort des rejets et l'a replanté en lui laissant un morceau de l'énorme pied.

Il a fait ainsi une bouture, un peu comme ta maman lorsqu'elle prépare un pot de géranium.



Olivier taillé en couronne

CLICHÉ DEVRENNE

Comment on soigne les oliviers

Le paysan qui soigne bien son verger, taille les arbres tous les deux ou trois ans, au printemps.

« Papa enlève les petites branches qui ne sont pas bien vigoureuses. Il coupe les branches à l'intérieur et laisse une couronne de feuillage. Ainsi les olives sont bien aérées. Parmi les branches qui restent, ce sont celles appelées « pendants » qui portent le plus d'olives.

Au mois d'octobre ou de novembre, et parfois même au printemps, il laboure bien le verger. Il met du fumier autour de chaque arbre et il entasse la terre autour du large pied. »

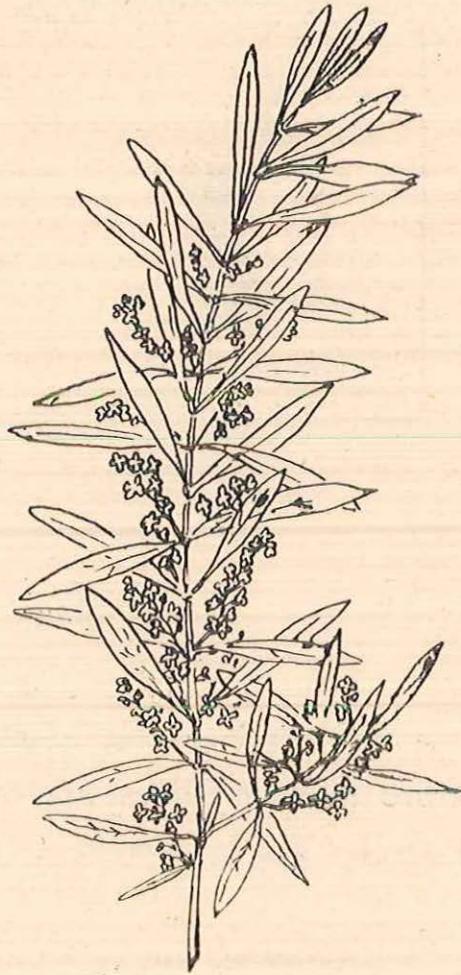
Enquête de Suzanne DÉPORTE (8 ans),
Fontaine de Vaucluse (Vaucluse).

Les fleurs

Au mois de juin, les oliviers fleurissent. Ils se couvrent de milliers de petites grappes de fleurettes blanches, verdâtres.

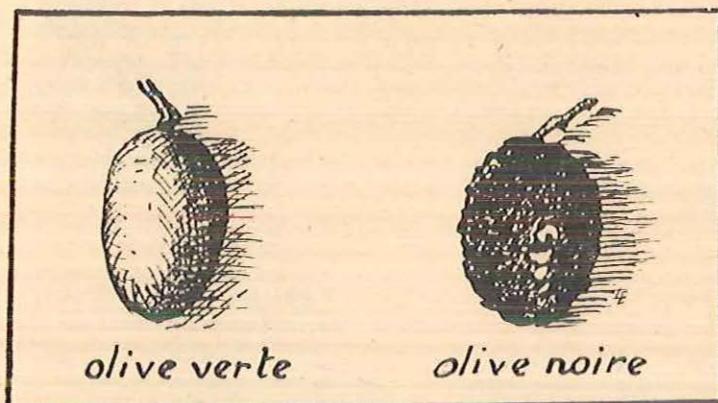
Elles ressemblent aux fleurs du lilas ; mais elles sont plus petites, si petites ! et leur parfum est léger.

Peu après, la petite olive apparaît, un peu allongée, jaunâtre.



Fleurs

(dessiné par M. Germand, conservateur du Museum Requien, Avignon.)



L'olive

« Tout l'été, elle se nourrit, elle s'engraisse, et l'arbre autour d'elle est une famille de feuilles drues et serrées qui la protège.

A l'automne, son vert uni se tache, elle noircit, un jus violet la gonfle. Elle se ride comme une vieille femme et, si on oublie de la cueillir, elle tombe. »

Thyde MONNIER, Nans le Berger.

**L'olive
est
amère**



Suzanne, la petite oliveuse, dans son verger
CLICHÉ DEVRENNE

« J'en choisis une bien grosse, vert clair, ovale, charnue. Je l'essuie. J'y mords à pleines dents.

Pouah ! quelle grimace ! je crache !

— Je n'en goûterai plus jamais ! c'est amer !...

Renée s'esclaffe :

— Je crois bien qu'elles ne sont pas bonnes ! Elles ne sont pas préparées ! »

Suzanne DÉPORTE (9 ans), Fontaine de Vaucluse.

Cette année, Suzanne cueillait des olives encore vertes pour la conserve.



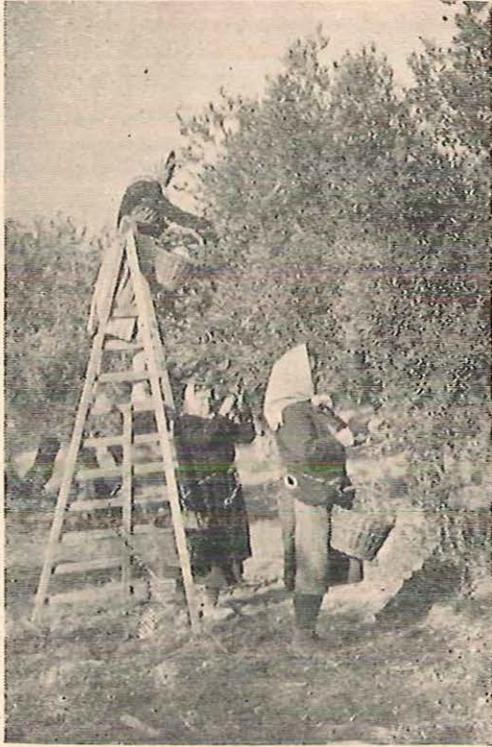
Comment préparer les olives vertes

Pour faire disparaître rapidement l'amertume, on met les olives vertes dans de l'eau avec des cendres ou du potassium.

Ensuite, on les met dans une saumure. C'est de l'eau salée aromatisée avec des plantes odorantes de Provence : thym, laurier, fenouil, sarriette, coriandre.

(dessiné par M. Germand,
conservateur du Museum
Requien, Avignon.)

Comment préparer les olives noires



Cueillette des olives
CLICHÉ DEVRENNE

Les meilleures olives noires sont celles que nous piquons avec la fourchette.

Tous les jours, on les sale en les faisant sauter dans une terrine avec de l'ail et du thym.

Au bout de quelques jours, avec quelques gouttes d'huile, elles sont douces et bien meilleures que celles que tu achètes dans les épiceries.



La cueilleuse
sur le chevalet

CLICHÉ DEVRENNE

**On
olive!**

« Juchée sur la plus haute branche, je prends les rameaux garnis de fruits l'un après l'autre. Je les fais glisser lentement entre le pouce et l'index et les olives tombent dans le creux de ma main à demi-fermée.

Quand j'en ai une poignée, je la jette dans un petit sac suspendu à mon cou et maintenu toujours ouvert par un cerceau de fer passé dans l'ourlet. »

Candelaria BERLANGA, Château-Arnoux (B.-A.)

En une heure, un homme cueille de 8 à 10 kg. d'olives; une femme, de 10 à 12 kg. *quand les arbres sont bien garnis !*



Les hommes gaulent les olives tandis que les femmes ramassent celles qui sont tombées hors des draps.

CLICHÉ DU FILM « OLIVIERS ET MOULINS DU PAYS NIÇOIS »

On olive !

Ce travail est bien pénible, car souvent le mistral souffle. Les doigts raidis par l'onglée ne peuvent plus remuer. Alors on entasse des branches de cyprès, de chênes-verts ou d'oliviers et on se chauffe de temps en temps à un bon feu.

Si la récolte est abondante, on emploie tous les gens du village qui ne sont pas occupés. On les paye en leur donnant une partie des olives qu'ils cueillent ⁽¹⁾.

Mais lorsque le soleil brille, comme on est gai dans le verger : on crie, on chante, on s'interpelle.

(1) En Kabylie, ce sont les femmes musulmanes qui ramassent les olives ; elles sont aussi payées en olives : un cageot sur trois de cueillis. Dans le Var, on donne la demi-récolte. Dans le Vaucluse, on paye en argent, tant par heure.



Le tas d'olives à la porte de l'huilerie

PHOTO BELLISSANT - TLEMÇEN

Le ramassage des olives

« J'ai vu des hommes juchés sur les oliviers. A la main, ils tenaient une gaule pour battre les branches de l'arbre.

Les olives tombaient comme la pluie. La terre était toute noire d'olives.

Sous les arbres, les femmes ramassaient les fruits et les entassaient dans de grands sacs en alfa. »

D'après Ben Abdellah-Aghrib, Haut-Sébaou (Alger)).



Oliviers séculaires

PHOTO BELLISSANT - TLEMCEM

L'olivier en Afrique du Nord

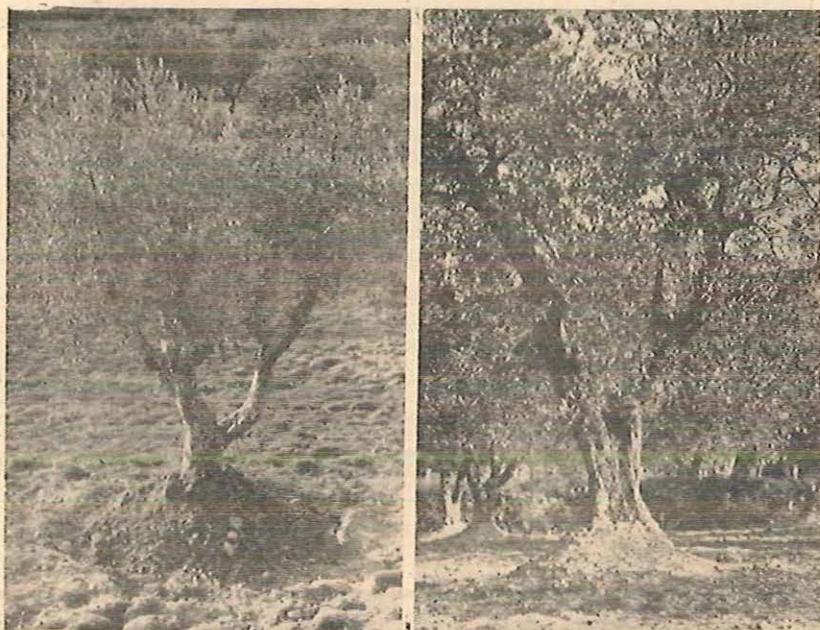
L'olivier pousse naturellement en Afrique du Nord ; l'olivier sauvage existe partout à côté de l'olivier cultivé : il donne des olives plus petites que les autres.

Dans mon jardin, j'ai des oliviers sauvages et des oliviers cultivés.

L'olivier vit plusieurs siècles. Voici, sur la photo, des oliviers de la région de Tlemcen vieux de plusieurs siècles : le tronc disparaît et laisse la place à des rejets.

On dit même que certaines oliveraies auraient été plantées du temps des Romains ; dans la région de Tlemcen, on les reconnaît à ce que les arbres sont placés en quinconces.

R. BELLISSANT, école Beauséjour, Tlemcen.



Pieds d'oliviers recouverts de terre

Olivier fraîchement chaussé

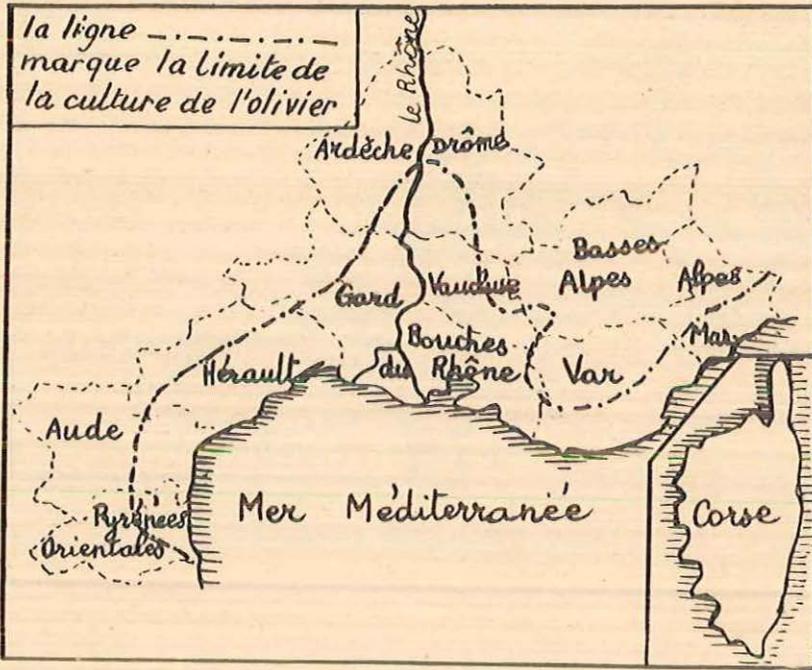
Olivier chaussé l'an dernier

CLICHÉ DEVRENNE

L'olivier craint le froid

Tu sais déjà que l'olivier vit très longtemps. Pourtant, il craint la gelée qui le « brûle ». Les feuilles noircissent et tombent. L'arbre meurt.

C'est ainsi que, pendant l'hiver de 1929, les gelées ont détruit 1.500.000 arbres en France. On le protège en recouvrant son pied de terre.



La limite de la culture de l'olivier en France

Où pousse l'olivier ?

Tu comprends maintenant qu'il ne peut vivre que dans des régions où le climat est doux en hiver, en bordure de la Mer Méditerranée.

Il pousse rarement au-dessus de 400 mètres en France. Pourtant, dans les Alpes-Maritimes et en Algérie, où il fait plus chaud, on le trouve jusqu'à 800 mètres.

Regarde sur la carte le nom des départements où on le cultive.



L'olivier dans le bassin méditerranéen

Où pousse encore l'olivier ?

Mais il pousse encore mieux dans des pays plus chauds : Espagne, Italie, Grèce et dans l'Afrique du Nord : Tunisie, Algérie, Maroc.

Il y devient plus grand qu'en France et couvre des collines sans avoir été planté.

Mais il y a aussi d'immenses plantations, comme celle que tu peux voir sur la gravure de la page 1.



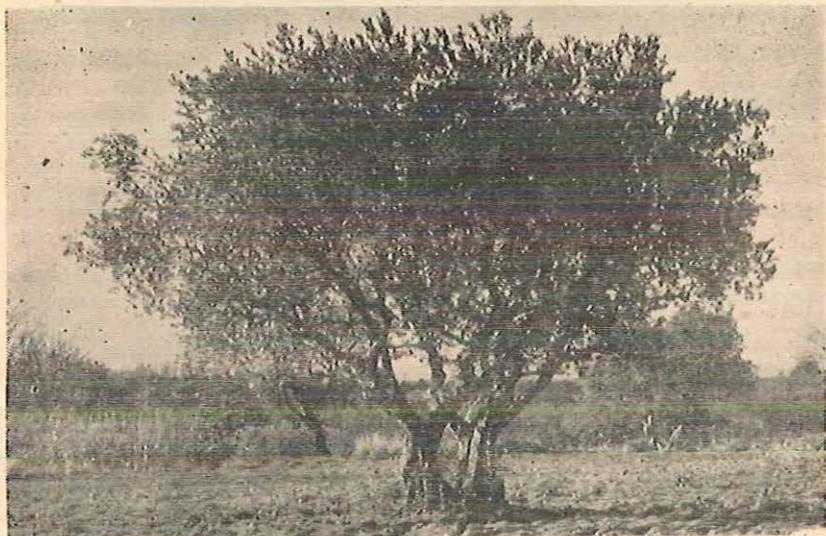
La cueillette des olives dans un village des Alpes-Maritimes
CLICHÉ DU FILM « OLIVIERS ET MOULINS DU PAYS NIÇOIS »

Cuisine provençale : cuisine à l'huile d'olives

Dans le Midi, en Provence surtout, les mamans assaisonnent toutes les salades, les soupes et de nombreux légumes (épinards, artichauts) à l'*huile d'olives*.

Autrefois, elle servait même pour les fritures. Mais aujourd'hui on emploie plutôt l'huile d'arachides qui est moins chère.

Les *olives* parfument aussi les épinards, les carottes, les viandes en sauce (bouchées à la reine) et rôties. A Fontaine-de-Vaucluse, nos camarades mangent le poulet et le lapin farci aux olives.



Olivier non taillé

CLICHÉ DEVRENNE

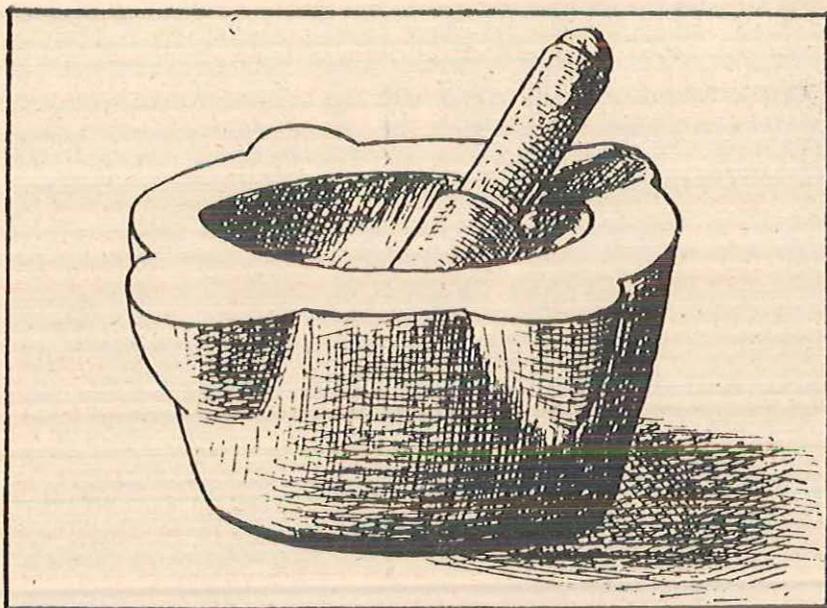
Poulet farci aux olives

Je mets du hachis de saucisse, le gésier, des olives, le foie, un bouquet de persil et du céleri.

On hache tout, on mélange; cela fait une belle farce : on en remplit le poulet.

On le fait cuire dans la cocotte.

Clairette VIRE, école de Galas,
Fontaine de Vaucluse (Vaucluse).



Le mortier et le pilon

Connais-tu l'aïoli ?

« Aujourd'hui, maman a fait l'aïoli.

Elle a pilé de l'ail, de la mie de pain et du sel dans le mortier en marbre.

Ensuite, elle a mis un jaune d'œuf et l'a mélangé. Il faut verser l'huile goutte à goutte en tournant avec le pilon de bois.

Nous avons mangé l'aïoli avec des carottes, des pommes de terre et de la morue. »

Gérard SERRE, école de Tourves (Var).

Tu as sûrement compris que l'aïoli est une mayonnaise qui te laisse dans la bouche le goût de l'ail.



Ces oliviers ont plus de mille ans
CLICHÉ DU FILM « OLIVIERS ET MOULINS DU PAYS NIÇOIS »

L'olivier dans l'Histoire

Depuis très longtemps, l'olivier est le symbole de la paix et de la sagesse.

Dans la Bible, on raconte que, pendant le déluge, la terre avait été couverte par les eaux. Seul Noé et sa famille avaient été sauvés. Ils avaient emmené un couple de chaque animal. A la fin du déluge, Noé lâcha une colombe qui ne revint pas. Il en envoya une seconde qui revint portant dans son bec un rameau d'olivier, ce qui prouvait que les eaux étaient descendues, que la paix du monde était revenue.

En Grèce, l'olivier était consacré à Minerve, la déesse de la sagesse.



On cueille à la main les olives à conserver dans l'eau salée

CLICHÉ DU FILM « OLIVIERS ET MOULINS DU PAYS NIÇOIS »

L'olivier, un arbre qui se meurt en France

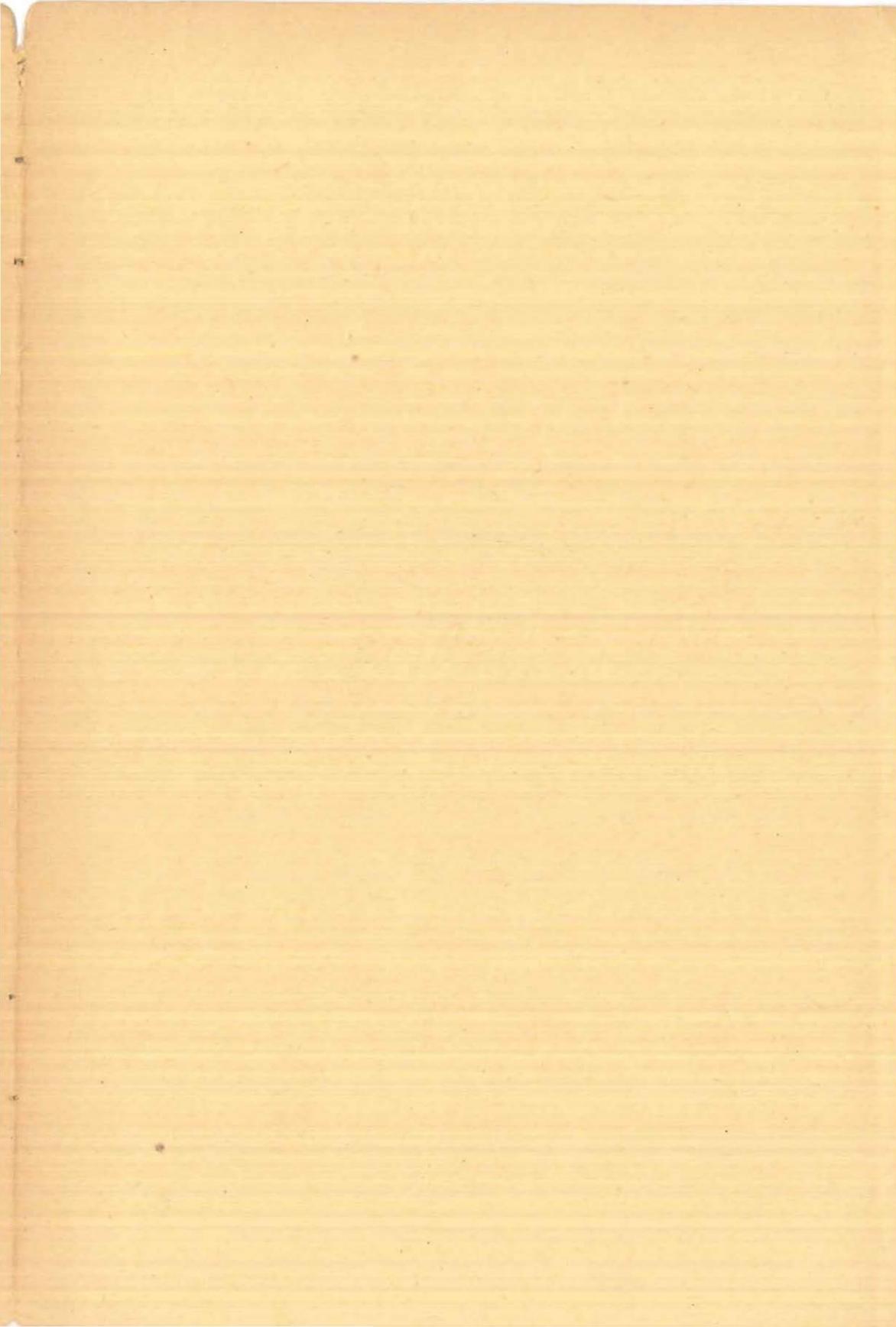
En 1865, le phylloxéra a ravagé le vignoble. Il a fallu arracher les vignes malades.

On les a remplacées par des vignes nouvelles, plantées dans les meilleures terres à oliviers.

Résultat :

Sur 23 oliviers en 1866, il n'en restait que 12 en 1940 !

Heureusement que, pendant la dernière guerre, on n'a plus arraché d'oliviers et on a bien soigné les vieux arbres.





Le gérant : C. FREINET

•
IMPRIMERIE ÆGITNA
27, rue Jean-Jaurès, 27
CANNES (Alpes-Marit)