



## Les variétés d'olivier en France, un patrimoine méconnu

Stéphane ANGLES\*

Domestiqué très précocement, l'olivier cultivé a été largement diffusé dans l'aire méditerranéenne au point d'y apparaître comme un élément socio-culturel fédérateur, un géo-symbole. Pourtant, la diversité des variétés d'olivier est souvent oubliée voire méconnue alors qu'une attention de plus en plus forte est portée aujourd'hui sur l'agro-biodiversité. Parmi les décisions prises à la Conférence Mondiale sur la biodiversité (Nagoya 2010), l'objectif Aichi 13 met ainsi l'accent sur la nécessité de sauvegarder la diversité génétique des plantes cultivées et de promouvoir des stratégies pour éviter l'actuelle érosion génétique. Les cultivars constituent donc bien un patrimoine précieux à préserver tant sur le plan socio-culturel que sur le plan agronomique.

### La domestication de l'olivier à l'origine de la multiplication historique des cultivars

L'olivier cultivé provient de la domestication de l'olivier sauvage ou oléastre, *Olea europaea*. Ce processus de domestication s'est principalement effectué par une sélection proto-agricole de certaines populations d'oléastres, par des modifications morphologiques causées par les premières pratiques oléicoles (la taille ou le greffage) et par croisement, bien que ce mode de reproduction soit très marginal par rapport à la reproduction asexuée assurée par le bouturage.

Cette domestication initiale de l'olivier est très ancienne et a fait l'objet de multiples hypothèses : certaines sont mythiques comme le don de l'olivier par une divinité, d'autres reposent sur des fondements archéologiques. Une hypothèse dominante continue encore d'être véhiculée et fait du Proche-Orient le foyer originel de la domestication de l'olivier, suivie d'une lente diffusion de cette oléiculture primitive vers le monde égéen, l'Égypte, l'Italie du Sud, l'Afrique du Nord, puis l'ensemble de l'aire méditerranéenne. Cette diffusion aurait été entreprise par des sociétés bien connues dans l'his-

toriographie antique : Phéniciens, Grecs, Carthaginois et enfin Romains.

Or cette thèse est remise en cause par de récentes études sur les origines génétiques des variétés d'olivier. Il y eut bien un foyer majeur de domestication au Proche-Orient sur des populations locales d'oléastres mais de nombreuses variétés du Bassin méditerranéen occidental proviennent d'autres populations d'oléastres originaires de l'Ouest méditerranéen. À cela s'ajoutent les découvertes archéobiologiques d'une domestication de l'olivier en Afrique du Nord ou dans la péninsule Ibérique. L'olivier cultivé n'aurait donc pas été uniquement diffusé par des civilisations prestigieuses (Phéniciens, Grecs), mais aurait déjà été adopté par des civilisations locales moins connues. Le patrimoine variétal reflète ainsi la richesse culturelle des multiples civilisations qui se sont succédées en Méditerranée.

### Plus de 500 variétés d'olivier

Il est difficile de déterminer le nombre exact de variétés d'olivier, car certaines d'entre elles portent des noms différents tout en correspondant au même cultivar.

\* Stéphane ANGLES, Professeur, LOTERR, Université de Lorraine

Pareillement, un même nom – souvent en lien avec le feuillage ou l'olive – peut correspondre à des cultivars différents.

On estime qu'il existe plus de 500 variétés d'olivier dans le Monde, mais ce chiffre est à relativiser, car des variétés n'ont pas été encore cataloguées et certains

cultivars identifiés sont en définitive la même variété. Au sein de l'Union européenne, 1027 dénominations variétales sont inscrites dans le catalogue européen des variétés d'arbres fruitiers, mais on y relève de très nombreuses répétitions. L'Italie se singularise cependant avec la reconnaissance de plus de 600 cultivars mettant en lumière la richesse variétale dans ce pays (Fig 1).

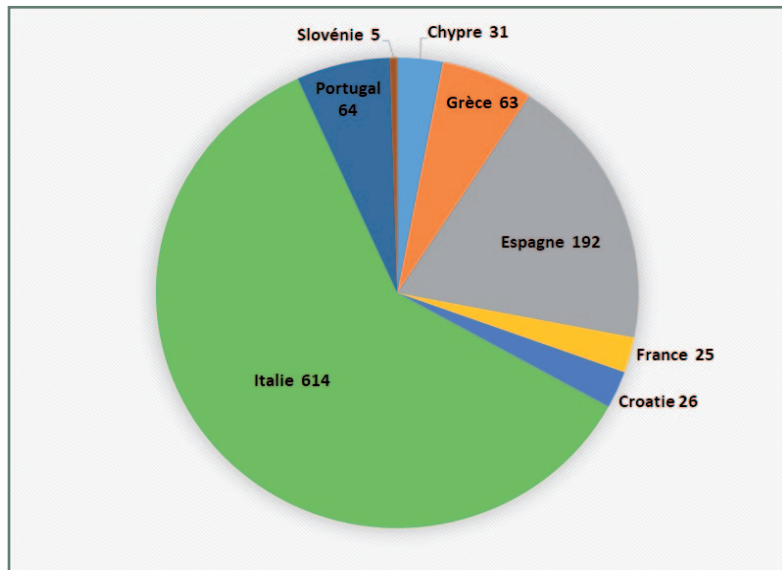


Figure 1 : Le nombre de variétés d'oliviers approuvées ou publiées par l'Union européenne (source : Commission Européenne – Fruit Reproductive Material Information System FRUMATIS)

En Espagne, un recensement variétal a été mené par le Centre de recherches en oléiculture de Cordoue avec la reconnaissance de 262 cultivars<sup>1</sup>. En France, le même travail d'identification par la génétique a été entrepris par l'INRA et France Olive<sup>2</sup> répertoriant 211 cultivars dont 190 sont considérés comme indigènes<sup>3</sup>. La carte de la répartition de ces variétés (Fig 2) est très instructive, car elle montre la richesse variétale de certains bassins oléicoles comme le Var ou l'Ardèche. Le cas ardéchois est particulièrement intéressant, car on n'y compte plus que 287 hectares d'oliviers

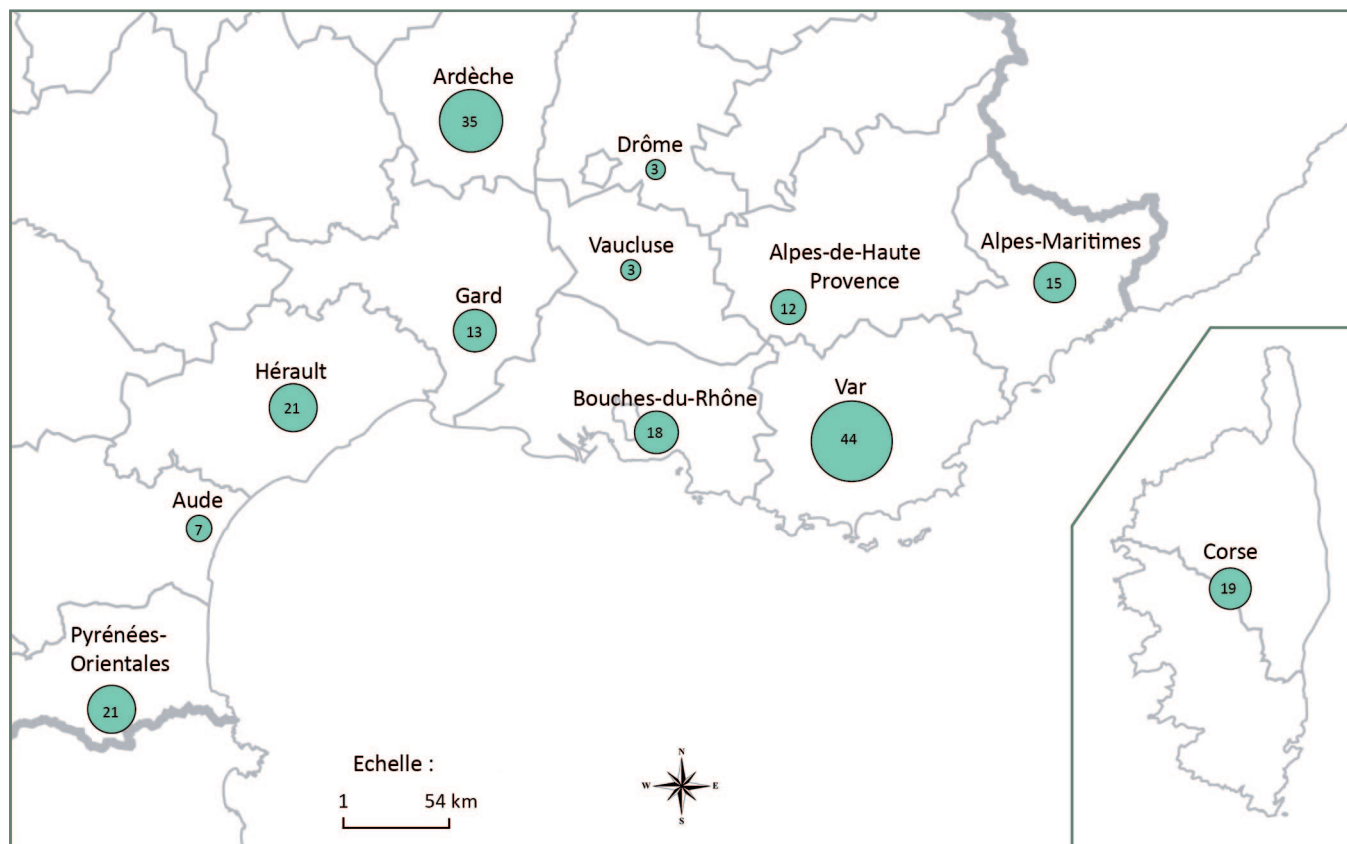


Figure 2 : Le nombre de variétés d'oliviers indigènes en France selon les départements. (source : C. Breton et A. Bervillé)

<sup>1</sup> BARRANCO D. et al., 2004. *Varietades de olivo España*. Madrid, Mundi Prensa, p. 62.

<sup>2</sup> France Olive (anciennement AFIDOL) est l'association interprofessionnelle du secteur oléicole en France.

<sup>3</sup> BRETON C., BERVILLE A., 2012. *L'histoire de l'olivier*. Versailles, Quae, p. 60.

cultivés ; un tel nombre de variétés locales témoigne de l'importance ancienne de l'oléiculture, de l'adaptation ancestrale des oléiculteurs à des conditions de production très variées et à l'attachement pour ces cultivars si particuliers.

Le grand nombre de variétés d'olivier relevé en France reflètent bien le caractère ancien des pratiques oléicoles et l'extrême finesse des rapports tissés entre les oléiculteurs et les conditions locales. La richesse variétale représente ainsi un réel patrimoine historique et agraire. L'oléo-biodiversité constitue également un capital génétique extraordinaire et, par là, un patrimoine agronomique très précieux en ces temps d'incertitudes sur le futur des activités agricoles. Enfin, l'oléobiodiversité offre une très grande variété de produits sur les plans morphologiques, bio-chimiques et/ou gustatifs générant des typicités variées et contribuant aux patrimoines alimentaires locaux.

## Les multiples intérêts offerts par l'oléo-biodiversité

En premier lieu, l'oléo-biodiversité offre un intérêt majeur sur le plan agronomique favorisant la durabilité de cette activité. Les variétés d'oliviers sont très rarement autofertiles et nécessitent l'apport de pollens d'autres cultivars. Ainsi la multiplication des vergers composés d'un seul cultivar productif met à mal la pollinisation croisée nécessaire pour optimiser la fructification. La présence de variétés anciennes, peu productives mais très efficaces pour la pollinisation, devient un précieux atout. Les cultivars présentent aussi des caractères agronomiques bien différents en fonction de leurs résistances variables aux maladies, aux parasites, aux conditions climatiques ou pédologiques. Identifier et préserver les cultivars locaux pour leurs caractéristiques génétiques s'avère indispensable pour la durabilité de l'activité oléicole. La variabilité météorologique croissante due au changement climatique ou l'apparition de nouveaux parasites comme la *Xylella fastidiosa* montre bien l'urgence de conserver ce patrimoine génétique en grand péril. C'est dans cet objectif que des vergers conservatoires ont été créés dans de nombreux pays producteurs comme celui installé près de Nîmes par France Olive.

Le second intérêt du patrimoine variétal repose sur la grande diversité morphologique et gustative générée par les multiples cultivars. Les olives produites vont donc avoir des tailles et des compositions organoleptiques bien différentes. En confiserie, les cultivars

donnent ainsi des fruits aptes à une transformation en vert ou en noir, de gabarit plus ou moins gros et de saveurs très variées. En huilerie, nous rencontrons une très large gamme de goûts et de parfums selon les cultivars. L'ardence, l'amertume, l'onctuosité, les multiples saveurs florales, végétales ou boisées sont autant d'éléments gustatifs qui changent considérablement selon les types d'oliviers. Ainsi des variétés locales peuvent octroyer une forte typicité ; à titre d'exemple, la Tanche drômoise procure aux olives et à l'huile d'olive de Nyons leurs caractères si originaux.

Ce patrimoine gustatif a longtemps été méconnu, voire négligé, car il s'avère difficile de faire des productions particulières pour chaque variété d'olivier, contrairement aux cuvées viticoles. La coopérative oléicole de Clermont-L'Hérault (Hérault) a été le premier moulin en France à décliner son offre d'huile d'olive en une série de 8 productions monovariétales. Outre les variétés de l'AOP Languedoc (Verdale de l'Hérault, Picholine, Lucques et Olivière), cette stratégie met en valeur des cultivars micro-locaux quasiment oubliés (Verdale de l'Hérault, Clermontaise, Ménudal). Toutefois, cette démarche de valorisation des variétés régionales est rare. Seul le moulin du Domaine de Pontet-Fronzèle à Lagorce (Ardèche) présente une telle offre en promouvant 10 variétés dont 5 purement ardéchoises. En effet, les moulins préfèrent élargir leurs gammes d'huiles d'olive en déclinant leurs productions en fonction des saveurs obtenues (fruité vert, mûr ou mûré) ou des origines géographiques.

## Les Indications Géographiques : un cadre pour préserver la typicité variétale

Depuis 1995, les appellations d'origine protégée (AOP) oléicoles se sont multipliées en France : 8 pour des huiles d'olive, 7 pour des olives de table et de la pâte d'olives. Or les collectifs oléicoles à l'origine de ces indications géographiques ont veillé à fonder la typicité de leurs productions labellisées en s'appuyant sur des proportions obligatoires de certaines variétés pour l'obtention de ces labels. Par l'imposition de seuils minimaux, les indications géographiques contribuent donc à la préservation de certains cultivars locaux.

L'analyse détaillée des cahiers des charges des 15 AOP oléicoles françaises permet d'identifier 20 cultivars dont une proportion minimale est requise (tableau 1). Cela correspond ainsi au patrimoine variétal disposant d'une réelle reconnaissance et d'une forme indirecte de protection. Toutefois nous sommes loin d'une préservation similaire pour les 170 autres variétés

Variétés principales avec un seuil minimal dans les AOP oléicoles	Variétés secondaires reconnues dans les AOP oléicoles	Variétés locales anciennes indiquées dans les AOP oléicoles
<b>20</b>	<b>16</b>	<b>14</b>
Olivière, Lucques, Sabine, Ghjermana, Capanace, Rapulada, Zinzala, Aliva néra, Curtinese, Tanche, Aglandau, Cayanne, Salonenque, Cailletier, Picholine, Négrette, Noirette, Grossane, Bouteillan, Cayon	Verdale de l'Hérault, Ménudel, Amelau, Clermontaise, Rougette de Pignan, Verdale des B-du-R, Sauzenvert, Rougette, Olivastre, Broutignan, Vermillau, Cul blanc, Pigalle, Piquette, Cayet, Brun	Ribier, Saurine, Triparde, Boube, Colombale, Estoublonaise, Filàire, Grappier, Rosée-du-Mont-d'Or, Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou

Tableau 1 : Les variétés d'olivier faisant l'objet d'une reconnaissance dans les cahiers des charges des AOP oléicoles en France (source : INAO)

d'oliviers indigènes en France. Certes 16 cultivars sont reconnus comme variétés secondaires et 14 comme variétés locales anciennes mais cette reconnaissance ne revêt pas de caractère obligatoire ce qui réduit fortement la portée de cette forme de protection. Une distinction s'opère donc dans ce patrimoine variétal entre un petit nombre de cultivars reconnus et protégés et les autres variétés, plus rares et beaucoup plus locales, sans réelle protection.

Malgré tout, il convient de souligner que les cahiers des charges des AOP oléicoles françaises banissent toutes les variétés d'origine étrangère préservant ainsi le patrimoine variétal national et freinant l'expansion de certaines variétés très productives comme l'Arbequina espagnole ou le Frantoio italien.

## Une variété d'olivier : un élément d'identité territoriale ?

Malgré des surfaces bien modestes (environ 40 000 hectares), les oliveraies occupent en France méditerranéenne une place de choix dans les paysages de ces régions. La part symbolique et historique attachée à l'oléiculture explique cette prépondérance et de nombreux territoires mobilisent largement leur patrimoine oléicole dans leur marketing territorial et dans leur propre développement local. Les régions du Nyonsais (Drôme) ou des Alpilles (Bouches-du-Rhône) sont tout à fait révélatrices de la place privilégiée accordée à la culture de l'olivier. Outre des AOP qui garantissent l'excellence des productions oléicoles et témoignent du lien étroit entre oléiculture et territoire, l'olivier est fréquemment employé par les acteurs locaux afin de promouvoir et de développer leurs activités. Cela concerne des secteurs agricoles couplés avec l'offre oléicole (viticulture, arboriculture, plantes aromatiques...), de l'artisanat utilisant des produits de l'olivier (savonnerie, cosmétique, para-

pharmacie, ébénisterie...), des activités culturelles ou touristiques mettant en avant l'héritage agraire et les aménités paysagères de l'olivier (musées, festivités, itinéraires de découverte...).

Au delà de cette mobilisation générale du patrimoine oléicole, quelques territoires comme la Vallée de l'Asse ou Manosque (Alpes-de-Haute-Provence) ou la commune de Pignan (Hérault) ont mis en place des projets de territoire avec une place éminente accordée à l'oléiculture et tout particulièrement à une variété locale d'olivier. Dans ces lieux, la redécouverte du cultivar oublié, mobilisé comme levier de promotion territoriale, constitue un axe fondamental de ces actions de développement local en raison du caractère emblématique et consensuel que revêt cet héritage agraire auprès des populations concernées. Dans ce cadre, ces variétés d'olivier ont une origine microlocale avec une dénomination explicite en lien avec le lieu concerné (Estoublonaise, Rosée du Mont-d'Or, Rougette de Pignan).

Les multiples variétés d'olivier constituent donc un véritable patrimoine qui demeure encore méconnu et insuffisamment mis en valeur. Ce patrimoine variétal est pourtant essentiel, car il est un témoignage vivant de l'histoire millénaire qui unit l'olivier et les sociétés méditerranéennes et un élément clé pour l'avenir de l'oléiculture. Après des millénaires de sélection et d'adaptation, il serait regrettable que l'oléiculture perde un tel patrimoine en quelques décennies.

## Remerciements

Cette recherche a été menée dans le cadre du programme européen Cultural Heritage Olive4ALL coordonné par Julie Déramond (Centre Norbert Elias – Université d'Avignon).