

# L' OLIVIER

1. *Sa géographie et sa botanique* 2/9
2. *Son développement et technologie de l'olive* 10/28
3. *Sa commercialisation et son transport* 29/44
4. *Utilisation de l'huile, des olives dans la symbolique, la religion et son bois* 45/60



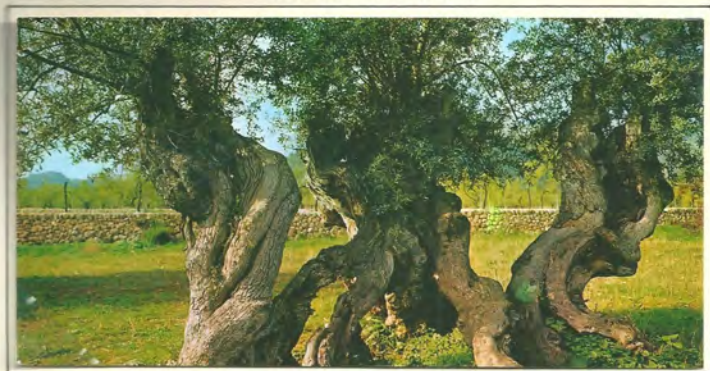
# 1. SA GEOGRAPHIE ET SA BOTANIQUE

1.1 Ses régions ou il croît.

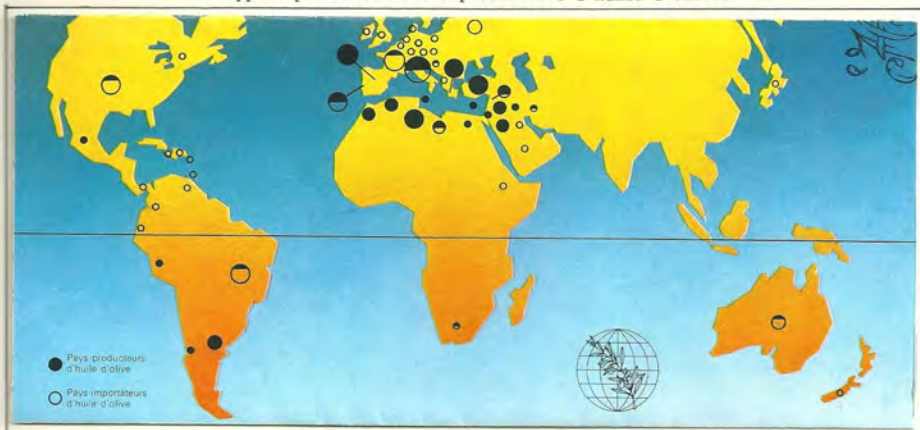
Sur le contour de la Méditerranée.



Oliveraie en PROVENCE.



Support publicitaire des producteurs d'huile d'olives

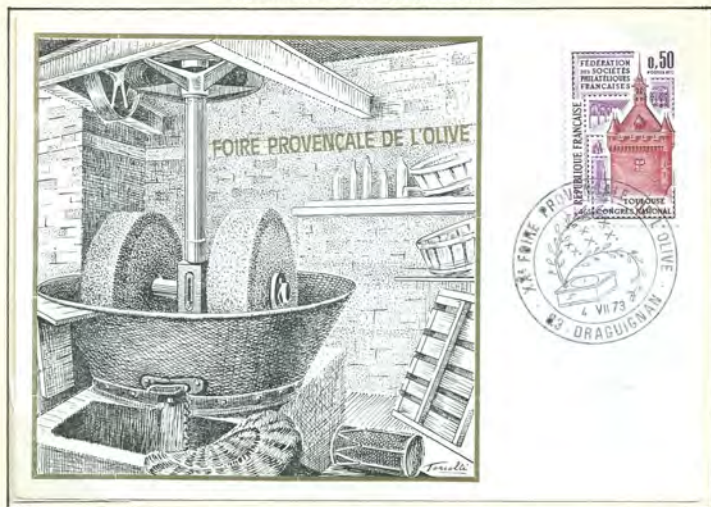




Village : LA FARE LES OLIVIERS.



Producteurs de DRAGUIGNAN.



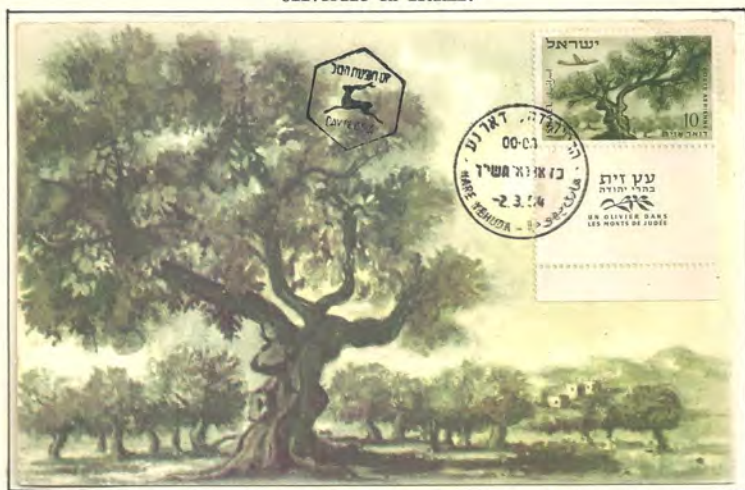
JERUSALEM, le mont des oliviers.



Timbre d'ISRAEL avec Tab.



Oliveraie en ISRAEL.



Carte premier jour israéliite.

En AFRIQUE du NORD "TUNISIE".

Pièce de 5 millimes  
tunisien.



Bon pour 2Frs  
de TUNISIE.



Daguin, "SFAX CENT MILLE HECTARES D'OLIVIERS."

SFAX, plantations d'oliviers.



L'ALGERIE et le MAROC.

Oliveraie.



Bloc de quatre coin daté.



Année de l'huile d'olive.



Copie diminuée de la couverture du magazine ROYAL AIR MAROC. Illustration, "Sous le signe des olives".



Lettre d'ALGERIE pour la FRANCE. Griffes "PAR EXPRES".

Ses noyaux.



La main qui pose le plant.



L'arbre et ses olives.



Bout de rameau  
en fleur.



## 1.2.1 Il grandit.

L'olivier à grandi.



Le plan mis en terre.



Les oliviers de LA GAUDE.



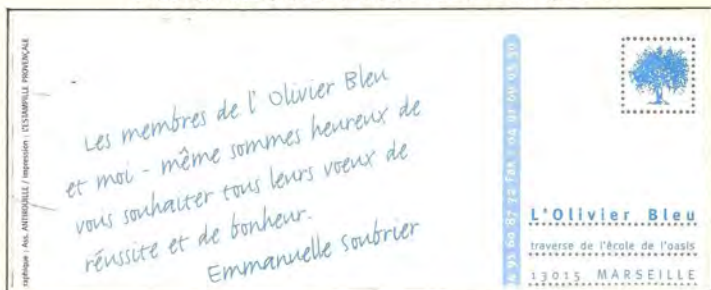
Olivier centenaire.



Branche d'olivier de l'HERAULT.



L'OLIVIER BLEU, Centre Social Culturel et Sportif.





### 1.3 QUELQUES VARIETES D'OLIVES.

Il existe environ 630 variétés d'olives dont en voici quelques unes.



#### Les différentes variétés d'olives

En voici quelques unes parmi les 650 existantes :

- **l'Aglandau**, répandue dans toute la région, riche en huile (20 à 23%) à la fois onctueuse et agressive.
- **la Grossane** a un rendement plus faible (15-16%) douce souple et onctueuse, elle a peu de charpente.
- **la Salonenque** (de Salon), cultivée dans les Bouches-du-Rhône, utilisée telle quelle pour les olives cassées de la Vallée des Baux, et pour l'huile.
- **la Picholine**, petit fruit, allongée et pointue utilisée verte, à la peau lisse et ferme, donne ce goût connu de feuillu et d'artichaut.
- **la Verdale**, tachetée de petits points blancs, fait le lien entre la Grossane d'un côté et la Salonenque et l'Aglandau de l'autre. Elle est longue en bouche et a du retour.
- **la Lucques**, de bonne taille (allongée) et de bonne chair, pointue et cueillie vert foncé en octobre.
- **Le Caillietier** ou la Cailliette -la petite niçoise-, petite olive noire récoltée tardivement en mars dans les Alpes-Maritimes, chair fine et huile aux saveurs de noisette, d'amande et d'anis.
- **la Tanche** ou olive de Nyons, fruit rond en forme de cœur, qui se ride au fur et à mesure de sa maturité, pour devenir d'un noir franc. Son huile est douce et parfumée.



#### Les quatre saisons de l'olivier.



#### Des vertes, des brunes et des noires.



## 2. SON DEVELOPPEMENT ET TECHNOLOGIE DE L'OLIVIER

2.1 Le traiter et surveiller ses parasites afin  
de percevoir "la Prime à l'Oléiculture".

La main et le rameau.

En GRECE, la taille des oliviers  
se fait bien souvent en même temps que la cueillette.



Bloc de quatre coins daté.

Pleurotes de l'olivier.  
Elles poussent à son pied et très toxiques pour l'homme.



2.1.1 Insectes nuisibles pour l'olivier :  
 rampants et volants.



Chiron.

Mouche de l'olivier.



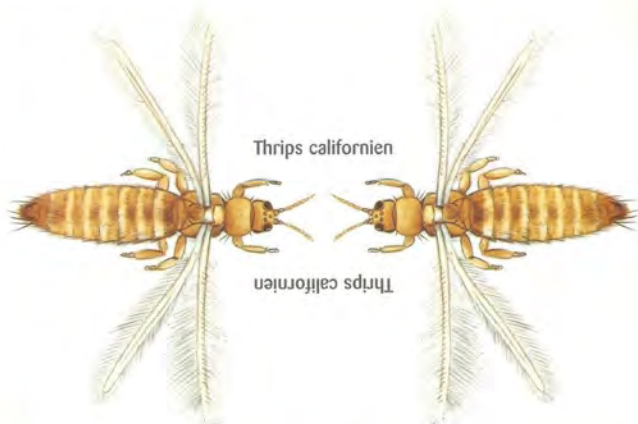
Neiron



Longre de l'olivier.



Thrips californien



Thrips californien

ANNÉE 1921.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Volant.

NUMÉRO D'ORDRE

45

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE.

## PRIMES À L'OLÉICULTURE.

Département Var, Commune de Castellet.

Bulletin de déclaration délivré

A M. (nom et prénoms) M<sup>rs</sup> Vagnier Louise  
demeurant à (rue, hameau, lieudit) Beaumont

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE.

		DÉCLARATION de L'OLÉICULTURE.
Oliviers âgés de plus de 15 ans. Oliviers plantés.	Superficie cadastrale, déduction faite des vides ou des parties plantées n'ayant pas droit à la prime.....	
	Numéros des parcelles cadastrales correspondantes.....	
	Nombre total des pieds d'oliviers ayant droit à la prime.....	
Oliviers isolés ou en bordure.	État cultural.....	
	Nombre de pieds d'oliviers ayant droit à la prime.....	63
	Numéros des parcelles cadastrales où ils se trouvent <u>E. 209</u>	
	État cultural.....	<u>bons</u>
Le déclarant a-t-il déposé une réclamation contre les décisions de la commission communale.....		Oui (1). Non (1).
(1) Rayer la mention inutile.		

## NOTA IMPORTANT.

Conservé soigneusement le présent bulletin sans la production duquel la prime ne pourra être payée par l'agent chargé du pavement.

En (date) 31 Janvier 1921.

Le Maire ou son délégué,

## CONSEILS AUX OLÉICULTEURS.

---

L'olivier gagne à être cultivé d'une façon plus intensive qu'on ne le fait généralement.

Sauf dans quelques cas particuliers, l'olivier occupera seul le terrain.

Le sol sera toujours tenu en bon état d'ameublissement et débarrassé de toutes mauvaises herbes (végétation adventive).

La taille s'opérera de façon rationnelle et à époques aussi rapprochées que possible, les tailles régulières assurant le maximum de production.

L'olivier profite avantageusement des engrais qu'il reçoit; on devrait lui donner une fumure copieuse tous les deux ou trois ans.

Lorsque l'eau sera suffisante et à proximité des plantations, son emploi sera largement rémunéré par les excédents sensibles de rendements que procure l'irrigation des oliviers.

La lutte individuelle ou en commun contre les parasites les plus redoutables s'impose si on veut mener la récolte à bonne fin.

On cueillera les fruits à la main, autant que possible. N'user du gaulage qu'avec précaution et lorsqu'il y aura nécessité.

Débarrasser les olives de toutes les impuretés (feuilles, brindilles, terre).

En attendant leur trituration, les conserver en couches minces, dans un local sain et aéré et le minimum de temps.

N. B. — Le Service de l'oléiculture, dépendant du Ministère de l'Agriculture (et dont le siège est à Marseille), est à la disposition des oléiculteurs pour leur fournir toutes indications d'ordre cultural, industriel et économique susceptible de les intéresser.

---

## 2.2 ON LA CUEILLE, ON LA LAVE ET ON LA PRESSE.

### 2.2.1 La cueillette à l'échelle, au filet et à terre.



Les dames cueillent sur l'échelle.



Les olives tombent dans les filets.

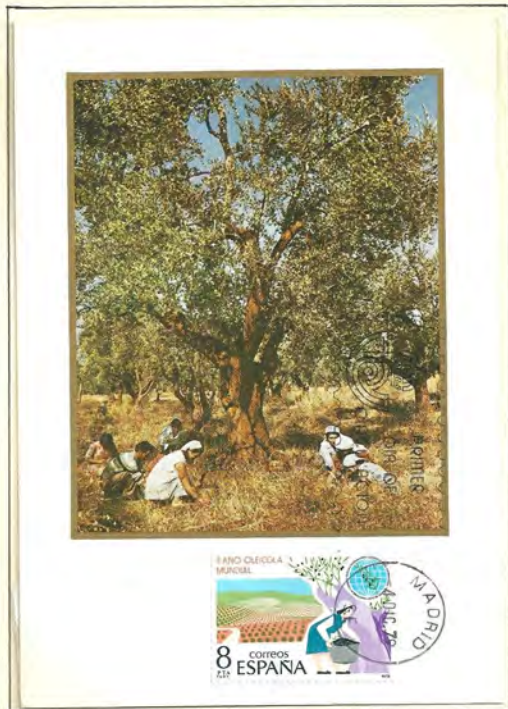


Billet de loterie national espagnol,  
illustré de la cueillette des olives.



Cueillette des olives par terre.

En TUNISIE, cueilleur d'olives ganté  
des peignes digitaux en corne de chèvre.



Cueillète en TUNISIE  
Pièce de 1 dinard.



Cueillète en ITALIE  
Pièce de 100 liras.



Cueillète au sol.



Grand olivier.



Lettre recommandée  
avec accusé de  
réception.



## 2.2.2 On la nettoie et on la lave.

Elle les passe au tamis pour les nettoyer.



## Le lavage des olives.



Lavage des olives pour recueillir l'huile

ND Phot

## Ensilage des olives.



2.2.3 Pressage des olives aux moulins.

"Moulins primitifs manuels".

Au MAROC dans le bled..



En ITALIE durant la vie romaine.



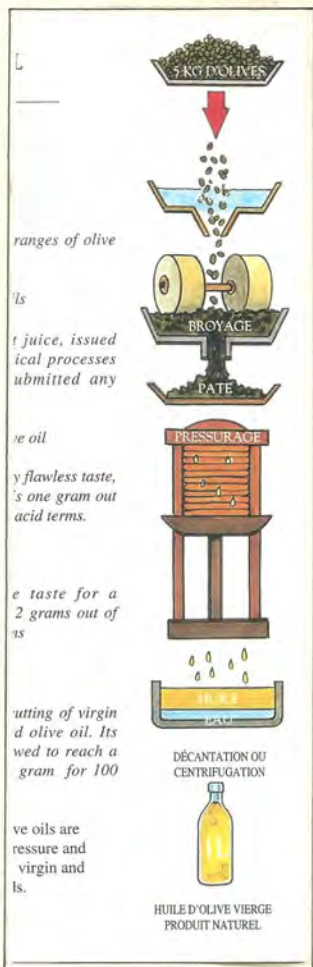
Quittance de paiement de TRAMIER et ses Fils.



Préssoir rural en ALGERIE.



Dépliant publicitaire présentant le mode de pressage.



Les Moulins à eau.

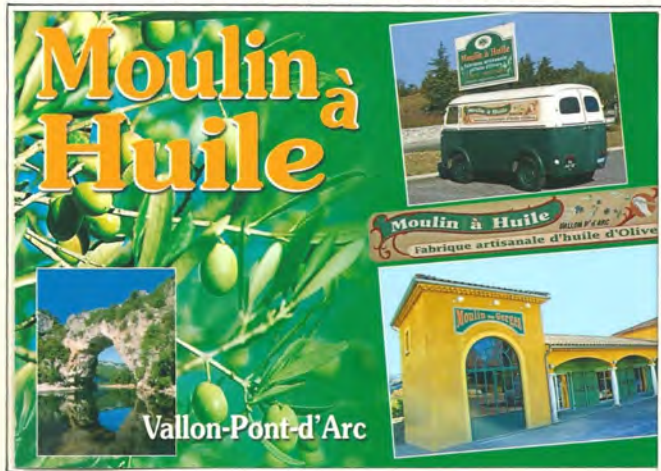
Roue à Aubes du moulin à huile de LA COLLE SUR LOUP.



CHATEAUNEUF DE GADAGNE (Vaucluse). L'ancien moulin à huile.



Moulin à huile de VALLON-PONT-d'ARC.



Roue à aubes  
de moulin à huile.



Marianne de LAMOUCHE.  
Sans mention de tarif.  
Usage: plis non urgent.  
Ecoplis.

FELICETO (Balagne). Le moulin. Broyage des olives.



## CHARMES ET COULEURS DE LA CORSE



L'intérieur du moulin à huile en CORSE.



## 2.3 REMPLISSAGE DES FUTS ET AUTRES RECIPIENTS.

### 2.3.1 Jarres, fûts, bonbonnes et bidons.

#### Huile d'olive de SFAX.



#### Vues, de la salle de remplissage.

Dans les moulins, le processus de fabrication comprend, depuis l'antiquité, trois phases successives : broyage des olives pour les transformer en pâte, pressurage et séparation de l'huile et de l'eau.



L'estive était une sorte de chais où les huiles étaient conservées en cuve. Siège de l'activité commerciale des huiles, l'estive était le lieu de nombreuses manipulations : stockage, filtration, mélange, transvasement et soutirage. Les emballages étaient divers : estagnons (bidons de fer blanc), bonbonnes, tonneaux et bouteilles de verre.



**musée**  
de Salon & de la Crau

Avenue Roger Donnadieu - 13300 Salon-de-Provence  
Téléphone & Fax 04 90 56 28 37  
Ouvert tous les jours sauf le mardi : 10h-12h & 14h-18h  
samedi & dimanche : 14h-18h - Fermé les jours fériés

Photos : Patrick Urooz, Jean-Luc MARIÉ - ingénieur AGRICULTURE

#### Remplissage d'une jarre.

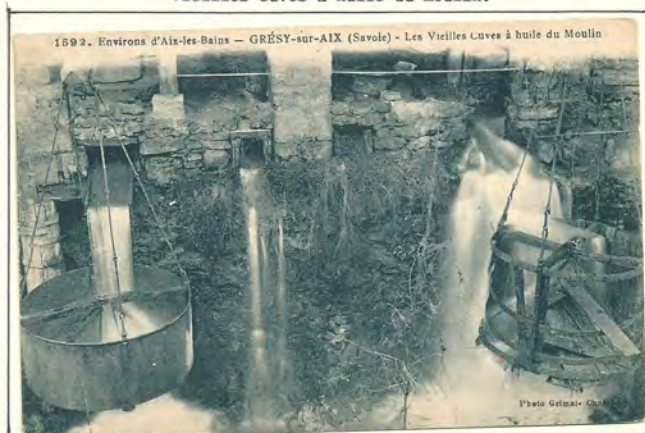


#### Salle des cuves.





Vieilles cuves à huile du moulin.



Salle des cuves à huile.



Les Bonbonnes.

Deux enveloppes avec réponse payée, illustrées d'une bonbonne empaillée.

Priority/Prioritaire  
By airmail/Par avion

IBRS/CCRI: N° 30005172-004



NE PAS AFFRANCHIR



NON AFFRANCARE

REPLY PAID / RÉPONSE PAYÉE  
ITALIA / ITALIA

FRATELLI CARLI  
18100 IMPERIA  
ITALIE

## MANUFACTURE FRANÇAISE

DE BONBONNES, DAMES-JEANNES ET ESTAGNONS

Vannerie à Montants Métal - Tissage en Tresse, Gaines et Osier

MARQUE DÉPOSÉE

BONBONNES LIÈGE SOUS TOILE

ARTICLES RÉSISTANTS  
Brevetés en France et à l'Étranger

MAISON FONDÉE  
EN 1902

# ETABLISSEMENTS J. BERJONT

OGET & FIAUX Suc<sup>rs</sup>

24, Boul' d'Arras, 24

Ex. Boul' des Chartroux

MARSEILLE

TELEPHONE 72.32

R.C. MARSEILLE 91.5197.1



JUTELLEGE Brevetés S.G.D.G.



Montants métal incorporés dans le métal tissé.  
BREVÉTÉS S.G.D.G.

POSTE ITALIANE  
TARIFFA PAGATA  
DR/DC Centrale/DE  
PDI/305/2006 del 09/01/2006

Manufacture marseillaise de bonbonnes.



# Olio Carli

POSTFACH 1347/4123 ALLSCHWIL 1



2.3.2 Facture de vente d'huile d'olive en bidons

Vendu 20 estagnons d'huile d'olive (soit 200 litres).

**HUILE D'OLIVE**  
IMPORT - EXPORT



MAISON FONDÉE EN 1886  
15, RUE ROBERT

*Marseille*

Medaille d'Or Exposition Nationale Coloniale 1922



19, C. Marseille 51 555  
Adresse télégraphique  
UNIPRO-MARSEILLE

marseille le  
TÉLÉPH. DRAGON 14 52

31 Janvier

1940

Monsieur BLACHER  
Alimentation  
LEZIGNAN CORBIÈRES  
(Aude)

Doit

le montant des marchandises ci-après payable dans Marseille  
expédiées par P.V. en port payé  
en gare de Lézignan Corbières suivant l'ordre  
de Monsieur ROSSIGNOL à adresse

VALEUR EN MA TRAITE A VUE

Les fournitures en remboursement des factures ne sont pas une dérogation au paiement dans Marseille  
bandes voyagent aux risques et périls de l'acheteur lors même qu'elles soient expédiées franco.

MARQUES & NUMÉROS	BRUT	TARE	NET	DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	PRIX	SOMMES
U. P. O.						
2045			200	DIX CARTONS DE 2 ESTAGNONS DE 10 LITRES ( soit 200 litres) HUILE D'OLIVE EXTRA Taxe armement 1 % =	1450 2.900 - 29 -	2.929 -
				Timbre :		450
						<u>2.9350</u>

*R. Mass*

*pe/33*

### 2.3.3 Conservation en jarre.

Jarre de CRETE, époque mycénienne.



Amphores portugaises.



Différents modèles de jarres.

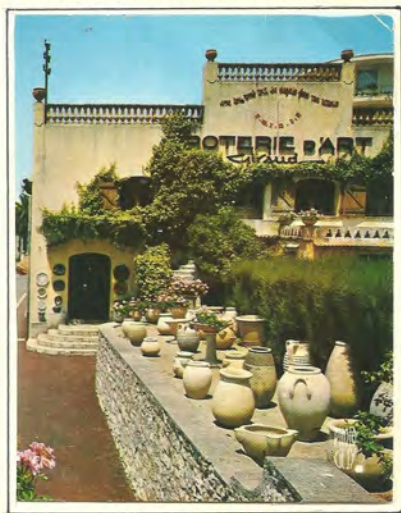
Poterie provençale d'AUBAGNE (BdR).



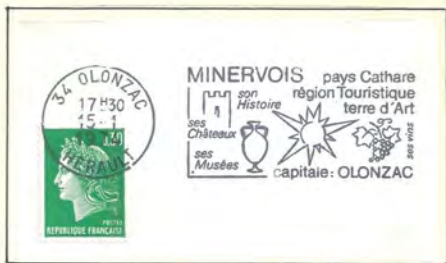
Jarre de St. TROPEZ.



Poterie d'Art de VALLAURIS. (jarres).



Jarres et amphores.

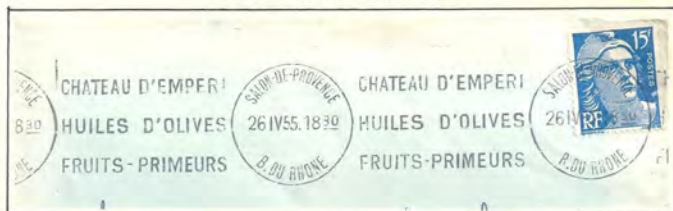


Atelier d'Art dans le vieux moulin à huile à VALLAURIS.



## 2.3.4 Différents récipients en verre.

### Huile d'olive salonnaise.



### Huile d'olive niçoise.



### Huile d'olive espagnole.



D'autres récipients en verre.

Télécarte japonaise.

人気の理由は  
鮮度です。

オリーブオイル・ごま油  
へに花達のギフト。

AJINOMOTO  
GIFT

MG-50

Huile d'olive italienne "CARLI".



Feuille de magazine "Royal Air Maroc".

Découverte / Discovery

royal air maroc magazine n° 149 / mai - juin 2008



Les vertus culinaires de l'huile d'olive sont reconnues.  
The benefits of using olive oil in cooking are well-known.

Mohammed prend une olive entre ses doigts, l'écrase. Il nous fait goûter : Un jus amer, fruité et piquant annonciateur d'une bonne huile.

Soudain l'orage trace une longue traînée de lumière dans les nuages sombres. Pour se protéger de la pluie, tout comme Ulysse lorsqu'il échoa sur l'île des Phéaciens, et qui trouva refuge sous le feuillage touffu d'un olivier contre la tempête, chacun prend place au pied de l'arbre sans crainte, admirant la couleur du ciel avant l'orage.

Aujourd'hui, avec la popularité des produits du terroir, le culte de la minceur et du bien-être, l'huile d'olive a le vent en poupe. Ses vertus culinaires et diététiques sont enfin reconnues.

Son goût inimitable, fruité et parfumé révèle les sens et les arômes; c'est du soleil dans vos plats, été comme hiver.

Anne Antomarchi  
Photos Jean Michel Ruiz

Mohammed picks up an olive and squeezes it. Then asks us to taste it: it's bitter, fruity and tangy, the indication of a good oil.

Suddenly there is a roll of thunder and a long streak of light cracks through the darkening skies. And just like Ulysses who found refuge from a storm under the abundant foliage of an olive tree when shipwrecked on the island of the Phoenicians, everyone dashes toward the safety of an olive tree, admiring the color of the skies just before the thunder.

These days with products from the land gaining in popularity and health and well-being becoming all the rage, olive oil is taking off. Its culinary and health promoting properties are finally recognized.

Its uniquely fruity and aromatic taste really stimulates the senses; olive oil is 'summer on your plate', whatever the season.

Anne Antomarchi  
Photos Jean Michel Ruiz

Mon timbre à moi pour la  
publicité de l'huile d'olive  
CARLI pure olive.



### 3. SA COMMERCIALISATION ET SON TRANSPORT

#### 3.1 Son étiquetage et sa publicité.

Huilerie italienne CARAPELLI.



Publicité repiquée "LA FLEUR d'OLIVIER".



Carte postale.

Etiquette CARAPELLI huile d'olive "CLASSICO"



Etiquette CARAPELLI Huile d'olive "VIVACE".





E.M.A de machine SATAS.



3L.  
**HUILE D'OLIVE**  
 1<sup>re</sup> pression à froid  
 vierge extra

**Christian Rossi**

Moulin à Huile d'Olive  
 Cours Paul Revoil - 13890 MOURIES  
 en PROVENCE - FRANCE

Tél. : 04 90 94 02 00  
 Fax : 04 90 90 00 77

EMR. 13027 B





# COMPAGNIE FRANÇAISE D'HUILES D'OLIVE

Société Anonyme au Capital de 981.600 Francs

DIVISÉ EN 4090 Actions de 240 Francs



SIÈGE SOCIAL :

MARSEILLE (15°)

278, Chemin de la Commanderie



Registre du Commerce 56 B 375

I N S E E 736 13 055 0 001

## ACTION

de 240 F. au Porteur  
ENTIÈREMENT LIBÉRÉE

N° 000095

UN ADMINISTRATEUR,

UN ADMINISTRATEUR,

MARSEILLE, LE 29 SEPTEMBRE 1967

### 3.2 SES FOIRES, SES FETES ET SES MARCHES.

#### 3.2.1 Ses Foires.

Foire de l'olive à DRAGUIGNAN (1955°).

1 écu de DRAGUIGNAN  
40<sup>e</sup> Foire de l'olive.



Foire de MONTE-GROSSO (CALENZANA).



Lettre recommandée 1er échelon.

Ses Foires et année mondiale de l'olive.

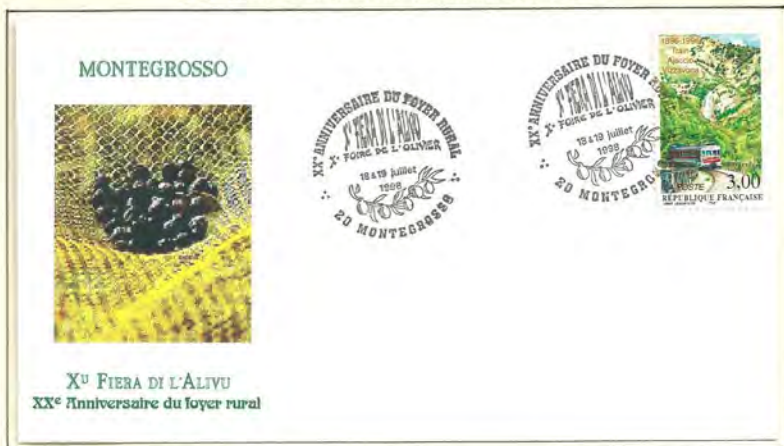
25ème Foire de l'olive de DRAGUIGNAN, VAR.



2ème année mondiale de l'huile d'olive. 1979-1980.

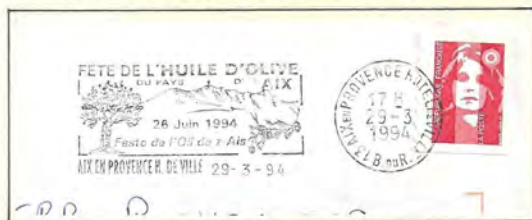


Xème Foire de l'olivier à MONTEGROSSO (1998).



### 3.2.2 Ses Fêtes de l'huile d'olive.

#### Fête de l'huile d'olive à AIX EN PROVENCE.



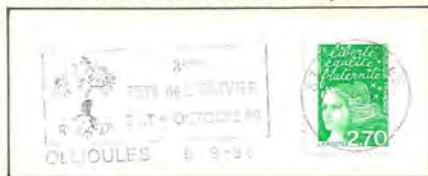
#### Fête de l'huile d'olive à SANTA LUCIA DI TALLANO (CORSE).



#### 9<sup>è</sup>e Fête de l'olive et du vin à LA FARE LES OLIVIERI (11.08.1998).



Fête de l'olivier à OLLIOULES, VAR.



Foire du Tilleuil, de la Lavande et de l'Olivier.



Fête de l'huile nouvelle.



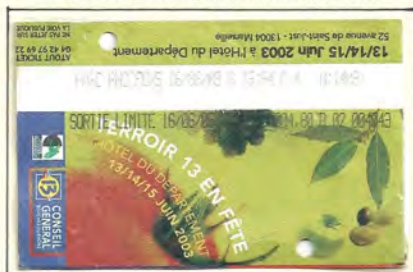
Fête folklorique de l'huile à DRAGUIGNAN.



PAP avec griffe FD (fausse direction).

### 3.2.3 Les Marchés.

Ticket de parking à AUBAGNE (B.d.R).



Panier de la ménagère avec une bouteille d'huile.



Devanture de magasin aux huiles d'olive diverses.



Marché et marché ambulant.

Olives TRAMIER à MARSEILLE (B.d.R.).



**OLIVES TRAMIER**  
Boulevard Charles MORETTI  
(angle Chemin de St<sup>e</sup>Marthe)  
13 - MARSEILLE 14<sup>e</sup>  
Tel: 62.40.35 et 36



Marché provençal. Différentes préparations d'olives.



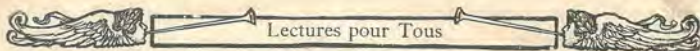
Sur l'île SANTORIN (GRECE). Vente ambulante d'olives avec l'âne.



### 3.3 LEURS TARIFS ET SON TRANSPORT.

#### 3.3.1 Leurs tarifs.

Feuille du magazine "LECTURE POUR TOUS" avec les divers tarifs des huiles.



Lectures pour Tous



LA PETITE  
DES OLIVES  
PROPRIÉTÉS  
DE  
**S. MAUREL** à SALON. (B<sup>3</sup> DU RHONE.)

**Nouvelle  
Récolte 1906-07**

La cuisine provençale est à la mode. Pour la faire, il faut :  
1<sup>o</sup> de bonne huile d'olive; 2<sup>o</sup> un bon guide ou livre de cuisine.  
Un oléiculteur passionné et érudit, M. S. Maurel, correspondant de  
Revue scientifique, membre de la Société des Agriculteurs de France,  
Grand Prix, Paris 1900 et Hannu 1903, Exposition coloniale Moscou 1906,  
C<sup>o</sup> propriétaire à Salon (Bouches-du-Rhône), offre gratuitement aux Lectrices  
les moyens de réussir des mets simples et faciles dignes des meilleures  
tables qui seront particulièrement appréciées au Printemps et en Été.

#### CADEAUX A TOUS

1<sup>o</sup> Une jolie notice, dédiée aux maîtresses de maison, sera adressée  
gratuitement et franco à chacune des Lectrices qui lui en feront la demande  
ou se recommanderont de cette revue; elle présente, à la suite d'un court aperçu  
historique, sorte de leçon de choses, un recueil de recettes, la plupart inédites,  
emanant de chefs ou cuisinières autorisés; 2<sup>o</sup> Une jolie série de cartes  
postales avec « Vues de Provence », sera jointe à la notice franco.

#### PRIMES AUX CLIENTS

La sécheresse qui a sévi rigoureusement cette année a eu en Provence  
les effets les plus désastreux : les olives sont tombées avant maturité,  
d'où une récolte très faible, et une hausse considérable sur les huiles d'olives. Malgré cela, à ses clients qui lui  
feront une commande de 20 kilog. et au-dessus en.

## HUILES d'OLIVE

VIERGE DOUCE EXTRA SURFINE, le kilog. .... 2 fr. »  
Le kilog. : 2 fr. 25 BLANCHE, pour friture, le kil. 1 fr. 50

NON-FRUITÉE, DEMI-FRUITÉE ou FRUITÉE (Indiquer le goût)

M. S. Maurel fera l'envoi des réceptions de la commande, en postal gratis et franco de

UN MAGNIFIQUE SAUCISSON D'ARLES, ou bien (au choix) un panier FRUITS  
CONFITS, ou une caisse FRUITS SECS, ou deux bœufs OLIVES DE TABLE.

Les expéditions de 20 kilog. et au-dessus sont faites en petite  
vitesse, franco port, gare la plus rapprochée du destinataire.

Remise de 5 0/0 aux Lecteurs de cette Revue

**Échantillons** Il est expédié contre man-  
dat postal ou autre mode  
de paiement des échantillons postaux de 5 ou  
10 kilog. franco domicile (ou gare la plus rappro-  
chée s'il n'existe pas de service postal).

5 kilog. Vierge douce extra. 11 fr.  
5 kilog. Surfine. .... 10 fr.  
10 kilog. Vierge douce extra. 22 fr.  
10 kilog. Surfine. .... 20 fr.

Ces envois faits à titre d'échantillons  
ne donnent pas droit aux primes; les  
prix sont fixes et sans remises.

Commandes et Mandats à l'Adresse complète, **S. MAUREL**, à Salon (Bouches-du-Rhône)



VUE INTÉRIEURE DES MOULINS DE S. MAUREL



# F. COUTANT

COURTIER EN MARCHANDISES

ASSERMENTÉ  
le Tribunal de Commerce  
de la Seine.

HUILES, CIRES, PARRAFINES

SUIFS, STÉARINES, OLÉINES

Grains, Graines, Farines

SAVONS, CAFÉS

CUIRS SECS ET SALÉS

Fécules, Salaisons, Fruits Secs

PRODUITS CHIMIQUES, EXOTIQUES

Élection de domicile  
pour Maisons de Province et de l'Étranger.

## VENTES PUBLIQUES

BUREAUX :  
67, Rue d'Argout, 67.  
PARIS

Marchandise rendue franco en gare du  
Nord ou en Entrepôt, payable à 30 jours  
de Paris, ou 45 jours de Londres.

Huile d'Arachide, bon goût . . . DISPONIBLE. *114*  
Graisse de cheval . . . . . — *111*  
Petit suif à savon (fûts en plus, tare nette, payable à 30 jours, franco gare . . . . . —  
Graisse d'os. . . . . d° d° d° d° . . . . . —  
Saindoux d'Amérique (franco gare Havre, 30 jours, tare nette). . . . . —  
Huile de poisson. . . . . |

*87-89-90*

J'ai l'honneur de vous transmettre la COTE OFFICIELLE des Articles que je traite sur la place de Paris :

Huile de Colza non fourée (en tous fûts, hors barrière 1 p. 0/0)  
 Disponible *117* Prochain *117* 2 derniers *117.50* 4 premiers *118.50* Supérieure

Huile de lin en tous fûts (comptant escompte 2 %) Disponible. *108.50*  
(pour enfûtage, 1 fr. 50 par 100 kilos hors Paris, payable comptant)

Suifs en pains (sans escompte le mercredi matin qui suit celui d'achat.)  
 Disponible *113.* Prochain 2 derniers 4 premiers.

Suif de la Plata (livrable franco gare Havre, payables à 30 jours, fûts perdus).

Bœuf saladeros Mouton saladeros  
 Disponible *115.50* Disponible *110.50*

Suifs d'Australie Disponible *114*

Acide stéarique de saponification . . . . . DISPONIBLE.  
 d° d° distillation. . . . .

(Payable à 40 jours sans emballage franco gare de Paris.)

Acide oléique de saponification. . . . . DISPONIBLE.  
 d° d° distillation . . . . .

(A prendre en fabrique, ou 1 fr. par fût de camionnage. Pour rendre en gare. Escompte 2 p. 0/0 payable à 30 jours, fûts perdus.)

Huile de Palme . . . (Tare de Paris . . . . . DISPONIBLE.

id. de Coco . . . (16 et 18 p. 0/0. . . . . —  
 id. de Palmiste, Tare nette . . . . . —  
 id. de Coton, épurée . . . . . —

492
178180
25 86
80.
90 93 94
404 56 180
98 100
96

Huile d'Archide, mauvais goût. DISPONIBLE. *108*  
 Huile de pied de bœuf . . . . . — *150-185*  
 — *90*  
 — *93-94*  
 — *180*  
 | Huile d'olive, mauvais goût. | Huile d'olive, bon goût. . . . . *200 205*

Toujours à votre disposition pour l'exécution de vos ordres,  
 j'ai bien l'honneur de vous saluer,

*Coutant*

Paris, le *7* *Jan* 1871.

M



Le quai de commerce du port de SFAX.  
Tonneaux et fûts d'huile d'olive dans l'attente du chargement sur un cargo.



Le quai de commerce du port de BASTIA.  
Tonneaux et fûts d'huile d'olive dans l'attente du chargement sur un navire.



## 4. UTILISATION DE L'UILE DES OLIVES ET SA SYMBOLIQUE

4.1 Utile dans la vie courante, la savonnerie.

Journal "MARSEILLE PLUS" du Mardi 25 Novembre 2008.

4 |

Mardi 25 novembre 2008

MarseillePLUS

# COMMENT ÇA MARCHE ?



Le savon de Marseille de la savonnerie du Sérail, c'est zéro blanchisseur, zéro colorant et zéro conservateur. Et surtout 72% d'huile d'olive. Le temps n'a pas de prise sur ces méthodes trois fois centenaires. Les maîtres savonniers respectent scrupuleusement les quatre étapes.

© PHOTOS ALDANIKI CEN



## La savonnerie du Sérail comme au temps des Gaulois



#### 4.1.1 Pour la fabrication du "SAVON".

##### Les 4 étapes de la fabrication.

Une drôle d'odeur flotte dans l'air. Celle du savon de Marseille mêlée à celle d'huile d'olive, de la soude... Bienvenue à la savonnerie du Sérail, la dernière fabrique artisanale de Marseille qui produit "à peine" 8 tonnes de savon par semaine quand les usines en sortent 70 t. Installée à Sainte-Marthe (14<sup>e</sup> arr.), cette manufacture qui emploie une quinzaine de personnes est la propriété familiale des Boetto. Fondée en 1949 par Vincent, le père, c'est aujourd'hui les deux frères, Laurent et Daniel qui font rouler l'affaire. Selon toujours le même procédé, "qui date des Gaulois, explique Daniel. Et on ne l'a jamais changé".

**Etape 1 :** les huiles d'olive et de coprah pour le savon vert, ou de palme pour le blanc, sont mélangées dans un éner-

me chaudron avec de la soude. Cette mixture bouillie à 110° pendant une semaine va devenir de la pâte à savon. "C'est la phase de saponification, soufflé le maître savonnier Daniel. La soude enlève la glycérine. Pour cet empâtage il faut 6 heures de cuisson et trois lavages avec de l'eau et du sel".

**Etape 2 :** le contenu du chaudron, du savon liquide à 60°, est déversé directement dans les mises de coulage. A partir de ce moment-là, il faut attendre 48 heures pour qu'il durcisse. Passé ce délai, l'immense dalle de savon dure est découpée en blocs à l'aide d'un treuil électrique.

**Etape 3 :** Ces blocs de 35 cm de large, 45 de long et 20 de haut passent ensuite dans la machine à découper. Les

600 petits cubes de savon de 300, 400 ou 600 g sont ensuite placés sur un chariot. Direction, la verrière pour une semaine ou quinze jours de séchage.

**Etape 4 :** Cette opération terminée, les savons sont estampillés avant de partir pour la vente dans les grandes surfaces Auchan, Carrefour, sur les marchés et à l'export aux Etats-Unis, Japon, Australie...

De la cuve à l'estampillage, il se sera écoulé 21 jours de travail. Et comme rien ne se perd mais tout se transforme, les chutes des gros blocs de savon sont récupérées pour la fabrication de savon liquide, gel douche, savonnets parfumés à la lavande, au miel, au jasmin...

Alexandra Cefai

##### Bloc de 4 timbres perforés S.F (Savon Frères).



##### Etiquette du savon SERAIL.



##### Vue de la salle des cuves de la savonnerie "LA GRAPPE".



#### 4.2.1 Les Savonneries.

Vue extérieure d'une savonnerie.



Roulage des fûts pour le pesage.



Timbre en ligne.

Savonnerie Marius FABRE, vue intérieure du local des cuves et remplissage des fûts.



Marius Fabre

« Depuis 1900 et quatre générations familiales, à Salon-de-Provence, nous perpétuons le savoir-faire artisanal du savon de Marseille et du savon noir à l'huile d'olive. Notre secret de fabrication garantit un produit naturel, sain pour l'homme et respectueux de l'environnement.

Nous sommes fiers de poursuivre aujourd'hui l'aventure commencée en 1900 par notre arrière-grand-père, Marius Fabre. »



Diverses Savonneries

Savonnerie de LUTTERBACH.



E.M.A SATAS.

Savon LA TOUR.



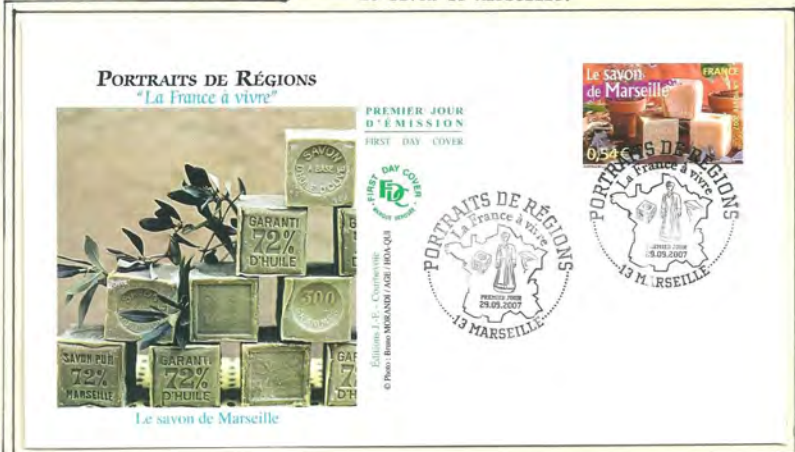
Savonnerie Saint JOSEPH.



Le Savon "FER A CHEVAL".



Le savon de Marseille.



Timbre avec bande-  
lette publicitaire.





Aux différents parfums.



Les savons à l'huile d'olive.

Carte publicitaire du savon palmolive.



Conservez ce Teint  
d'Ecolière

## SAVON PALMOLIVE GRATIS

APPORTEZ cette carte à notre magasin, et nous vous donnerons un morceau de Savon Palmolive absolument GRATIS, si vous achetez trois morceaux de Savon Palmolive au prix régulier. Quatre morceaux pour le prix de trois! Nous vous faisons cette offre exceptionnelle parce que nous voulons que vous fassiez l'essai du seul savon que recommandent 19,813 Salons ou "Beauty Shops"—dont 76 sur 80 que compte Hollywood.

LOUIS LEPINE ENR'G

228-4<sup>ie</sup> AVE LIMOILOU QUEBEC, QUE.

SIGNEZ VOTRE NOM CI-DESSOUS, ET INDIQUEZ VOTRE ADRESSE

Je certifie par les présentes que j'ai reçu cette carte par la Poste Canadienne, que j'ai acheté trois morceaux de Savon Palmolive et reçu un morceau de savon gratis conformément à votre offre.

Nom et prénoms \_\_\_\_\_

Localité \_\_\_\_\_

AVIS AUX NEGOCIANTS: Nous, honorerons ce coupon à raison de 10 cents s'il est convenablement signé par la personne qui aura reçu gratuitement le morceau de Savon Palmolive, et seulement si la carte a été envoyée par la poste comme il est convenu sur votre contrat. Les négociants devront envoyer ces coupons pour être rachetés à

COLGATE-PALMOLIVE-PEET-COMPANY, LIMITED, 64 Natalie St., Toronto 8, Ont.

AP 5718F

2  
clow  
Amelber

Entier postal canadien.

Buvard publicitaire.

Moi, j'aurai toujours la  
**PEAU JEUNE et FRAICHE** avec le  
**Savon PALMOLIVE**  
A L'HUILE D'OLIVE

4.1.3 Pour l'éclairage d'antan.



Carte et lampe à huile.



Timbre original



Lampe et intitulé noir  
avec décalage vertical de 3mm.



Idem.  
décalage de 7mm.

Lampe à huile.



Timbre à date commémoratif de l'enseigne catholique.

## 4.2 DANS NOTRE CUISINE.

### 4.2.1 Nos Recettes à l'Huile d'Olive.

Les ingrédients pour l'aïoli.



*Foire Provençale de l'Olive*

Les fougasses aux olives.



DO, RE, MI, FA, SOL en cuisine.



*fait chanter la cuisine*

ANTIPASTI DE SAISON

N°1 Ouverture



*Entre les huiles d'olive Carapelli et les légumes grillés, à la vapeur ou en salade, c'est une harmonie parfaite. À chaque huile*

*Carapelli sa note : Classico subtile et équilibrée,*

*Vivace puissante et fruitée, Noble noble et élégante,*

*Bio naturellement précieuse. Depuis 1893, Carapelli enchante tous les plats même les plus simples.*



## L'huile d'olive en salade et sur la peau

Elle vous soigne à l'intérieur et à l'extérieur !

Véritable aliment de santé et de beauté, l'huile d'olive peut se révéler utile pour lutter contre mille et une petites misères : constipation, coliques néphrétiques, jambes lourdes, rhumatismes, gingivite...

### D'innombrables bénéfices

Les études sur l'huile d'olive, chaque année plus nombreuses, montrent que ses consommateurs en tirent aussi d'innombrables bénéfices en cas de maladies chroniques : troubles cardiovasculaires, hypertension, ostéoporose... Elle prodigue également ses bienfaits dans le domaine de la beauté : elle entre dans

la fabrication des cosmétiques et des soins capillaires, elle donne de l'éclat aux dents et aux ongles, on en met dans son bain...

### Anti-coup de soleil

Pour en tirer le meilleur parti, il faut savoir l'utiliser et, parfois, l'associer à bon escient à d'autres substances naturelles. Il existe mille et un « trucs » pour lesquels elle est nécessaire. Maintenant que le soleil a enfin fait son apparition, testez, par exemple, celui-ci : si votre peau est un peu rouge, battez une petite quantité d'huile d'olive avec une fourchette et massez en surface pour un rapide effet anti-coup de soleil. ☉

S.L.

Recettes de chez-nous

## la Salade Niçoise



Recettes de chez-nous

## la Pissaladière



Pain aux olives.



À LA TABLE DE  
**SPANGHERO**  
CASTELNAUDARY

Merguez véritables  
à l'huile d'olive

BOUF & MOUTON

“Regalez-vous les amis!”

Depuis 1970

LE PLAISIR DE LA VIANDE

## 4.2.2 Bon pour notre Santé.

Coeur, artères et vaisseaux sanguins



Coeur (gros plan)



Docteur oscultant le coeur d'un malade.

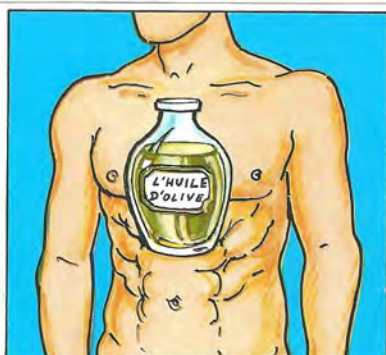


Vue de l'intestin par endoscopie.



### L'huile d'olive et les maladies cardio-vasculaires

Il est à présent établi qu'en Grèce et sur l'Ile de Crète, où la consommation d'huile d'olive est la plus importante, on constate le plus faible taux de mortalité par accident cardio-vasculaire, car l'huile d'olive n'élève pas le taux de cholestérol total dans le sang, augmente celui des lipoprotéines de haute densité (H.D.L.), ce qui a pour effet de diminuer le risque d'infarctus. De plus, l'huile d'olive gêne l'agrégation des plaquettes sanguines et réduit ainsi les risques de thrombose artérielle.



### L'huile d'olive et les fonctions digestives

A froid comme à chaud, l'huile d'olive réduit l'acidité gastrique et a une action efficace de protection contre ulcères et gastrites.

L'huile d'olive a une influence favorable sur la fonction biliaire:

- en stimulant la sécrétion de la bile,
- en rendant parfaite la composition de la bile.

L'huile d'olive régularise l'évacuation de la vésicule biliaire.

Avec l'huile d'olive, il y a moins de risques de calculs biliaires.

De toutes les huiles alimentaires, c'est la mieux absorbée par l'intestin.

L'huile d'olive, enfin, régularise le transit intestinal.

4.3 SA SYMBOLIQUE ET DANS LA RELIGION.

4.3.1 Sa Symbolique.

Dans le symbole de la République Française.



Elections : Marianne valeurs de l'Europe.



La Colombe de la Paix.



Carte entier postal.



Déesse ATHENA  
et son rameau d'olivier.



LA PENNE S/HUVEAUNE, ville de Paix, sa Colombe au rameau.



E.M.A de machine SATAS.



Aérogramme du VATICAN. (Rameau d'olivier).

CERES 75c olive.



Bloc de quatre coin daté.

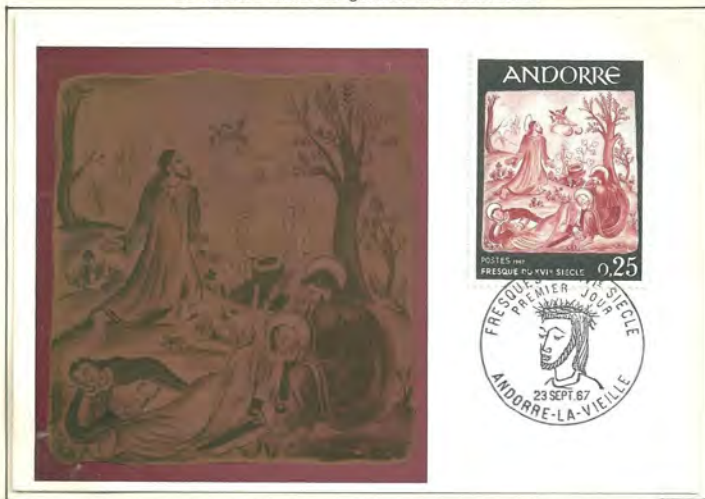


#### 4.3.2 Sa Religion.

Le baiser de Juda au jardin des oliviers.



Le CHRIST dans le jardin des oliviers.



Notre Dame des Oliviers à MURAT, CANTAL.



LE CANTAL - Notre-Dame des Oliviers, à Murat

L'Eglise Notre Dame des Oliviers à MEKNES, MAROC.



73 MEKNÈS. - L'Eglise N.-D. des Oliviers. - I.I.

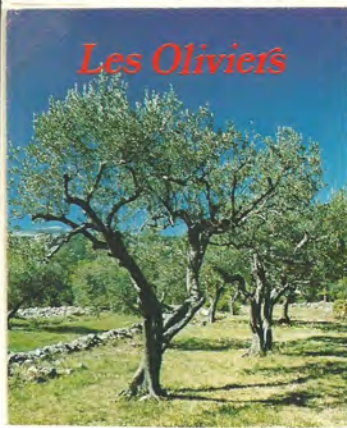
Edition chapelain, Meknès

François POMPON, sculpteur sur bois.

Sculpteur au travail.



## Les Oliviers



Scultures en bois d'olivier.

