

L'huile d'olive, de l'antiquité à nos jours...

De l'antiquité grecque à l'époque contemporaine, en passant par l'âge d'or des empires ottoman. Voici l'histoire de l'**huile d'olive** et ses multiples usages.

Histoire

L'huile d'olive est traditionnellement utilisée dans la zone méditerranéenne depuis **plus de 4000 ans** voire même 6000 ans. Elle a été pendant longtemps un ingrédient de base dans les sociétés méditerranéennes qui sont restées sédentaires pendant de longues années, à l'inverse des chasseurs nomades.

Dès la haute Antiquité, l'olivier force le respect des hommes et initie des rituels et des traditions. Son histoire, qui semble vieille comme le monde, se confond avec celle de la Méditerranée. En même temps que l'on vénère l'arbre sacré, on découvre les bienfaits de sa précieuse huile.

Les Égyptiens, grands consommateurs à **l'époque des pharaons**, la font venir de Crète et l'utilisent lors des rites funéraires et de purification. Mais ce sont les Phéniciens, à partir du XVIème siècle avant notre ère, qui implantent l'olivier dans toute la Grèce, puis dans l'ensemble du **Bassin méditerranéen** où se multiplient, avec les Romains, les plantations d'oliviers et les moulins.

On utilise alors principalement l'**huile d'olive** pour l'alimentation mais également pour ses vertus médicinales et cosmétiques.

Elle est **l'or vert des dieux**, des rois et des reines, avant de devenir l'aliment quotidien de la plupart des peuples méditerranéens.



On retrouve de nombreuses citations sur l'**huile d'olive** dans l'Ancien Testament et les autres saintes écritures. L'**huile d'olive** sert de base à la préparation de nombreuses onctions religieuses dans le christianisme et le judaïsme. Après le déluge, une colombe rapporte à Noé, un **rameau d'olivier** pour lui annoncer le retrait des eaux. Dans l'Islam, l'**huile d'olive** est réputée avoir la « **Baraka** », une puissance magique.

Tout au long de l'histoire et des différentes civilisations, l'**olivier** et l'**huile d'olive** ont occupé des rôles majeurs dans l'économie agricole des pays méditerranéens et du commerce avec les populations voisines.

Les Minoens de Crète ont été parmi les premières civilisations à s'enrichir grâce à l'**huile d'olive**.

De multiples découvertes archéologiques en Crète attestent qu'ils l'utilisaient dans leur vie quotidienne : pour l'alimentation, mais aussi pour leurs soins corporels, comme base pour des parfums et les onguents, comme un médicament, dans la tannerie, l'éclairage et pour protéger les surfaces délicates. L'**huile d'olive** était conservée dans de grandes **pithois** (vases de stockages).

Les multiples utilisations de l'huile d'olive

L'importance de l'**huile d'olive** était telle que l'on consultait les astronomes pour estimer les récoltes à venir. Ainsi, **Thalès de Milet**, l'un des « sept sages » de la Grèce Antique, lut dans les étoiles une excellente récolte en **596 av. JC**. Il mit immédiatement en place de nombreuses presses à huile sur Chios et Melos, faisant de ces habitants des îles, des hommes riches.

Démocrite a lui aussi étudié la relation entre de bonnes récoltes et la position des étoiles.

L'**huile d'olive** a beaucoup d'utilisations dans la **Grèce antique**, différentes selon le statut social. Les pauvres, par exemple, ne consommaient pas l'**huile d'olive** autrement que pour assaisonner un repas. Les riches, en revanche, utilisaient l'**huile d'olive** dans la cuisine, les soins corporels et pour l'éclairage. Les femmes se lavaient le corps

avec **l'huile d'olive** et d'autres huiles parfumées.



L'huile d'olive avait aussi des vertus thérapeutiques dans les mains des médecins de **l'Antiquité grecque**. Ainsi, **Hippocrate** mentionne **60 usages pharmaceutiques** différents pour des affections cutanées, des plaies et brûlures, des affections gynécologiques, infections de l'oreille et beaucoup d'autres maux que pouvait guérir **l'huile d'olive**.



Quand la médecine ne suffisait pas à sauver les patients, **l'huile d'olive** était utilisée dans les cérémonies funéraires. De l'huile, du vin, du miel et autres produits étaient offerts aux morts.

L'huile d'olive était utilisée dans la Grèce antique pour « **graisser** » le corps des athlètes avant les exercices au gymnase et aux jeux Olympiques.

L'huile d'olive était aussi un prix, une récompense. La ville d'Athènes en offrait **70.000 kilos** aux lauréats des jeux du Parthénon, qui se tenaient tous les quatre ans.



Le prix du gagnant variait en fonction de l'événement. Le meilleur coureur recevait environ **70 amphores de 35 – 40 kilos**, c'est-à-dire **2 500 kilos d'huile d'olive**, tandis que le gagnant des courses de chariots recevait environ 5 000 kilos. Ces récompenses étaient d'une grande valeur si l'on considère qu'une journée de salaire pour un artisan d'Athènes était de **1 drachme Antique**, l'équivalent d'environ **3 kilos d'huile d'olive**.

Au XIX^{ème} siècle, en France, de nouvelles utilisations de l'huile apparaissent dont une qui fera la fortune de Marseille : **le savon de Marseille** composé principalement d'**huile d'olive** dans sa recette traditionnelle.

De nos jours...

L'huile d'olive est utilisée dans de nombreux secteurs et produits, essentiellement dans la cosmétique, ainsi que de façon très polyvalente et multiple dans nos foyers.

En effet, **l'huile d'olive** est souvent associée à des gammes de produits pour les soins du corps, de la peau et des cheveux, tels que les savons, crèmes hydratantes et laits corporels.

D'autres l'utiliseront même comme un lubrifiant pour les portes qui grincent, les fermetures éclair coincées, pour entretenir le cuir des chaussures ou bien encore pour lustrer les meubles !

Voir notre vidéo « L'huile d'olive et vous » – Microtrottoirs

En cuisine

Côté alimentaire, elle est toujours très appréciée pour son goût et ses vertus, à travers le monde entier ! Elle se consomme aussi bien crue en assaisonnement, qu'à chaud : dans la poêle/ le four/ la plancha, en marinade pour barbecue ou même en friture.

Voir notre vidéo « L'huile d'olive et l'olive dans l'assiette »

Nos autres articles sur l'huile d'olive :

[L'huile d'olive, histoire de l'extraction](#)

[Infographie : la production d'huile d'olive dans le monde](#)

[Infographie : de l'olive à l'huile](#)

[Le processus de fabrication de l'huile d'olive](#)

[La roue aromatique de l'huile d'olive](#)

[Savez-vous parler huile d'olive ?](#)

[La dégustation de l'huile d'olive](#)

[La dégustation de l'huile d'olive par Dominique Frérard](#)

[La sélection des olives Tramier](#)

[La récolte des olives Tramier](#)